Lettres DU BRASSUS

JB 1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

LA NOUVELLE PHASE DE LUNE 66R9

VOIE LIBRE À TOUS LES CHANGEMENTS

MARC A. HAYEK
Un portrait tout en nuances

ADRIA SUPER TROFEO
Seuls les pilotes font la différence

ÉDITION 07/2010

CHER AMATEUR D'HORLOGERIE,

Je suis heureux de vous présenter le septième numéro des *Lettres du Brassus.*

À l'évidence, les connaisseurs de l'art horloger apprécient la beauté artisanale de leurs garde-temps. Le boîtier, le cadran, la vue sur le mouvement à travers un fond transparent, sans oublier le bracelet et la boucle témoignent des soins minutieux apportés à leur réalisation. Aussi n'est-il probablement de meilleure manière de goûter les joies offertes par une montre de Haute Horlogerie que de la regarder.

Cependant, nous nous penchons dans ce numéro sur un élément que vous ne pouvez voir, un complexe calibre à calendrier complet développé tout particulièrement afin d'assurer une sécurité absolue. Contrairement aux autres mouvements à calendrier et phase de lune usuels dans l'univers horloger, le nouveau calibre 66R9 de Blancpain garantit la liberté d'ajuster toutes les indications à n'importe quel moment du jour ou de la nuit. Cette caractéristique tranche radicalement avec les limitations habituellement imposées qui proscrivent divers réglages pendant certaines plages horaires, en règle générale de nuit, afin de protéger le mécanisme. Le dernier-né des calibres Blancpain sonne enfin le glas de ces restrictions. Et même si ce prodigieux perfectionnement intégré à la construction des calendriers demeure dissimulé à votre regard, il déploiera ses effets à chaque fois que vous réglerez votre montre. Parmi notre vaste éventail d'articles et de rubriques, j'espère que vous prendrez plaisir à découvrir la manière dont nous avons trouvé le moyen de doter d'une sécurité absolue le mouvement 66R9 à calendrier complet et phase de lune.

Je vous souhaite une agréable lecture.

Marc A. Hayek
Président de Blancpain

04
LA NOUVELLE PHASE DE LUNE 66R9
Voie libre à tous les changements

18
MARC A. HAYEK
Un portrait tout en nuances

32
ELEVEN MADISON PARK
Le grand chef suisse Daniel Humm

EN COUVERTURE
Le nouveau mécanisme
de calendrier complet

44 **CALIFORNIA WINE**
Le triomphe des lilliputiens

60 **ADRIA SUPER TROFEO**
Seuls les pilotes font la différence

74 **PLONGÉE EXTRÊME**
500 Fathoms

SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS **4** **LA NOUVELLE PHASE DE LUNE 66R9**
Voie libre à tous les changements

GROS PLAN **18** **MARC A. HAYEK**
Un portrait tout en nuances

ART DE VIVRE **32** **ELEVEN MADISON PARK**
Le grand chef suisse Daniel Humm

ART DE VIVRE **44** **VINS CALIFORNIENS**
Le triomphe des lilliputiens

ART DE VIVRE **60** **ADRIA SUPER TROFEO**
Seuls les pilotes font la différence

DANS L'AIR DU TEMPS **74** **PLONGÉE EXTRÊME**
500 Fathoms

NOUVELLES **86** **L'UNIVERS BLANCPAIN**
88 **IMPRESSUM**

66R9

VOTONS À MAIN LEVÉE. QUI SE DÉLECTE À LIRE LE MANUEL D'INSTRUCTION REMIS AVEC CHAQUE MONTRE ? DEMEUREZ PAISIBLEMENT ASSIS ET NE VOUS EFFORCEZ PAS DE LEVER LE BRAS – QUI EN EFFET RESSENT DES FRÉMISSEMENTS DE PLAISIR À RECHERCHER PARMI LES ÉCRINS DE MONTRES RELÉGUÉS AU FOND DE PLACARDS PEU UTILISÉS *CE SATANÉ MODE D'EMPLOI* ? C'EST EN TOUTE SÉRÉNITÉ QUE J'AFFIRME AVEC UNE COVICTION INÉBRANLABLE QU'AUCUN DE NOS HONORABLES LECTEURS N'A SONGÉ AVEC RAVISSEMENT EN LISANT CES LIGNES À DE MERVEILLEUX MOMENTS PASSÉS *EN TÊTE-À-TÊTE* AVEC UN MANUEL D'INSTRUCTION. PUIS-JE ME PERMETTRE DE L'EXPRIMER SANS DÉTOUR ? LES MODES D'EMPLOI SONT UNIVERSELLEMENT DÉTESTÉS.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**

31
THU
FRI
SAT
WED
SUN
TUE
MON
JUN
MAY
APR
JUL
MAR
FEB
AUG
JAN
SEP
DEC
OCT
NOV

QUE PENSERIEZ-VOUS D'UN MOUVEMENT DE MONTRE QUI RÉSOUDRAIT LE PROBLÈME POSÉ PAR LE MANUEL DE L'UTILISATEUR EN RENDANT SA CONSULTATION INUTILE ?

Cette constatation possède une portée générale dans le monde horloger. Si Blancpain se distingue sans conteste par l'excellence de ses garde-temps, elle n'échappe pas au sort commun quant à l'absence de plaisir qui accompagne toute rencontre avec ses manuels.

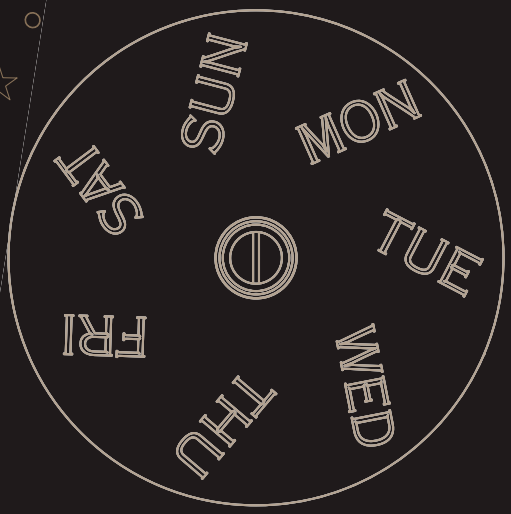
Que faire pour améliorer quelque peu ce triste état de fait ? À vrai dire, rien ou presque. Même les muses ne disposent pas du pouvoir de transformer en pure poésie la lecture d'interdictions formulées en caractères gras. **« Il est interdit de régler la date entre 20 heures et minuit », « une correction pendant ce laps de temps peut endommager le mouvement », « assurez-vous d'avoir réglé l'heure entre 0 et 12 heures et non entre 12 heures et 24 heures ».** Les mises en garde se suivent, à l'instar des règles sur les opérations autorisées et celles qui ne le sont pas. Même le chapitre du code fiscal relatif aux pertes en capitaux se révèle d'une étude plus amusante.

Ainsi, en l'absence de solution acceptable d'un point de vue littéraire, que faire sinon nous résigner à continuer de lire des manuels aussi dépourvus de joie que de mérite artistique ? Cependant, toute consolation n'est pas bannie. Que penseriez-vous d'un mouvement de montre qui résoudrait le problème posé par le manuel de l'utilisateur en rendant sa consultation inutile ? Une montre pour laquelle son propriétaire *n'aurait jamais besoin* de consulter le mode d'emploi.

Jusqu'à présent, en particulier pour les garde-temps qui possèdent des complications de calendrier, les strictes injonctions relatives au réglage des indications ont toujours représenté une incontournable nécessité. Offrant ainsi quelque excuse pour les irritantes mises en garde et les caractères gras reproduits dans les manuels, ces règles ont été stipulées pour éviter que le propriétaire ne coure le risque de briser sa montre alors qu'il en ajuste les affichages. Et leur raison d'être s'explique aisément : les complications de calendrier reposent sur l'engagement de rouages complexes et délicats. Les processus qui président au changement quotidien des indications du jour de la semaine, de la date, de la phase de lune et, douze fois par année, à la modification du mois ne sont pas instantanés. Il existe un laps de temps mesurable pendant lequel les rouages sont engagés pour avancer vers le jour suivant. En outre, comme les changements

d'affichage utilisent une partie de l'énergie qui serait autrement uniquement consommée par la marche de la montre, les constructions horlogères dignes de ce nom prévoient que tous les changements du calendrier ne se produisent pas simultanément car cette opération prélèverait une quantité d'énergie bien trop élevée au barillet. Les horlogers ont donc imaginé d'intelligentes planches de calendrier qui font progresser les indications de manière séparée afin d'uniformiser la quantité d'énergie retirée du barillet et n'exercent qu'une influence marginale sur la marche de la montre. Cet échelonnement du changement quotidien des indications du calendrier implique cependant que certains rouages sont engagés au cours d'une période relativement longue au fur et à mesure que les modifications se produisent l'une après l'autre. Si le propriétaire actionnait les correcteurs manuels pour avancer une indication pendant ce laps de temps, il ferait courir un important risque d'endommagement au mouvement. Tel est le motif pour lequel les constructeurs proscrivent l'utilisation des correcteurs pendant l'engagement des rouages. D'une certaine manière, il s'agit là de l'équivalent horloger des interdictions de survol appliquées dans l'aviation. Et elles sont observées par l'ensemble de l'industrie.

Avec son mouvement de calibre 66R9 qui a fait ses débuts lors de Baselworld 2009, Blancpain a inscrit un nouveau record à son palmarès – le premier mouvement avec calendrier complet (quantième, jour de la semaine, mois) et phase de lune dont chaque indication peut être modifiée à n'importe quel moment sans aucun risque pour le mécanisme. Même si le changement est déjà engagé pour une indication quelconque, l'utilisation d'un correcteur pour procéder à son ajustement manuel ne provoquera aucun dommage[1]. Les célèbres prescriptions en vigueur depuis si longtemps – aucun changement entre 20 heures et minuit, aucun réglage en sens antihoraire passant par minuit, réglez impérativement la montre entre



0 et 12 heures et non entre 12 et 24 heures – tout cet ensemble de consignes est soudainement devenu hors propos et obsolète. Conservez donc le manuel dans les recoins les moins visités de vos placards et procédez aux corrections requises selon votre bon plaisir. Il n'a jamais existé auparavant de mouvement à calendrier complet et phase de lune qui offre une telle liberté d'utilisation en l'absence de tout risque.

La concrétisation de cette première mondiale dans le secteur de l'horlogerie n'était pas une sinécure. Pendant plus d'un quart de siècle, Blancpain a proposé des montres dotées d'un calendrier et d'une phase de lune au point que cette association de complications est devenue une caractéristique emblématique de la marque. Toutefois, la conquête d'une totale liberté pour le réglage des indications a exigé de repenser entièrement la conception du mouvement. Dans sa nouvelle version, le nombre des composants de la planche de calendrier et de la phase de lune s'est accru de plus de 40% par rapport à la construction antérieure. Afin de saisir la portée des changements intervenus, il suffit de mentionner que la complexité du mécanisme du calendrier et de la phase de lune se rapproche désormais de celle d'un quantième perpétuel complet !

Il est temps de nous pencher plus attentivement sur le nouveau calibre 66R9 afin de découvrir les ingénieuses solutions qui offrent à l'heureux possesseur de la montre le plaisir de pouvoir régler les indications à tout instant.

Le point de départ et, en ce cas, le centre névralgique pour toute planche de calendrier est la roue de 24 heures. Comme son nom le suggère, elle accomplit une révolution en 24 heures et il est donc logique de recourir à cette roue pour commander les changements de chacune des indications (sauf celle du mois, naturellement) car elles avancent d'une unité par jour. Ces modifications sont assurées par un nez saillant (**A**) qui se déplace au-dessus de la roue de 24 heures (**B**) (nous verrons ultérieurement que ce nez qui se meut sur le haut de la roue de 24 heures est en fait un élément distinct qui possède un certain degré de liberté afin d'accomplir des mouvements autonomes). Pendant les heures de la soirée, ce nez doté d'un rouleau sur son extrémité entre successivement en contact avec les leviers de la phase de lune, du jour de la semaine et de la date (dans cet ordre) et fait avancer d'une dent les rouages de chacun d'entre eux, soit une progression d'un jour. Ces opérations se déroulent toujours selon la séquence des changements quotidiens : la phase de lune, le jour de la semaine et la date.

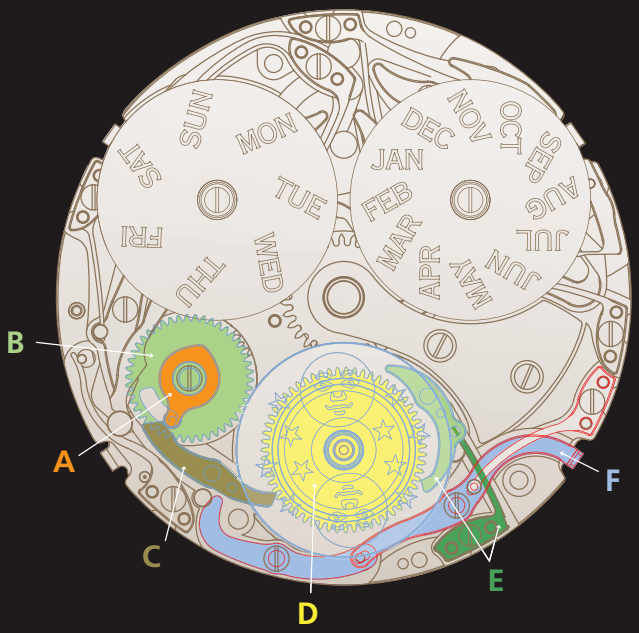
[1] **Même si un réglage manuel effectué alors que le mouvement procède à la modification automatique des indications pour la phase de lune, le jour de la semaine et la date ne présente aucun risque d'endommagement dans l'absolu, l'actionnement d'un correcteur pendant ce laps de temps fera progresser l'indication correspondante d'un seul jour. Dans le cas où le propriétaire souhaite avancer la montre d'une durée supérieure, il peut attendre la fin des changements automatiques ou, plus simplement, ajuster manuellement l'heure au-delà de 19h30 pour la phase de lune et de 12h30 pour les autres indications.**

LE CHANGEMENT DE LA PHASE DE LUNE

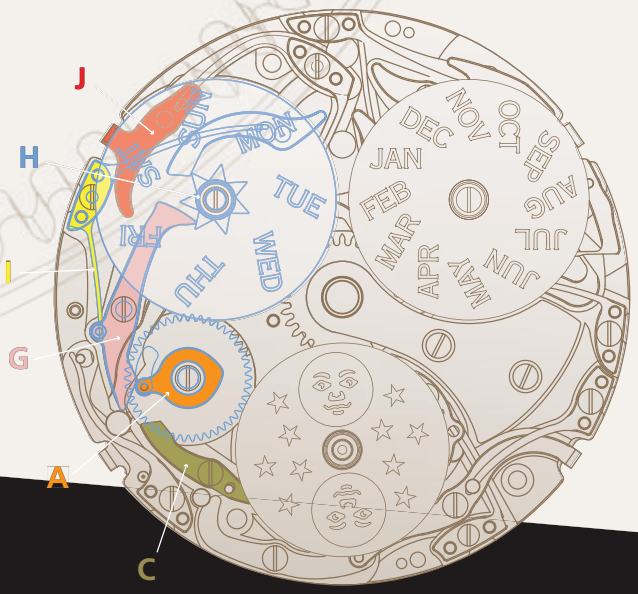
Pour chacun des changements que nous allons examiner, il convient de prendre deux aspects en considération. Le premier concerne le mécanisme qui fait avancer l'indication pendant le fonctionnement habituel de la montre – dont nous venons de découvrir qu'il est commandé par le nez disposé sur la roue de 24 heures – alors que le second est constitué de l'avancement manuel des indications par l'actionnement de l'un des correcteurs disposés sur le flanc du boîtier.

Le mécanisme de changement de la phase de lune semble à première vue d'une relative simplicité. Lorsque le nez (**A**) de la roue de 24 heures passe le sommet du levier du changement de la phase de lune (**C**), il repousse légèrement le levier vers l'extérieur du mouvement qui, à son tour, fait pivoter l'autre extrémité du levier vers le rouage de la phase de lune (**D**) pour l'avancer d'une dent. Néanmoins, cette apparente simplicité ne correspond pas entièrement à la réalité. Ainsi que nous l'avons relevé précédemment, le nez qui se déplace avec la roue de 24 heures n'est pas fixé sur elle, mais il est déplacé par une cheville, située sur la partie inférieure du nez, qui s'avance dans une « fente » ou une « gorge » pratiquée dans la roue de 24 heures (**B**). Les horlogers ont prévu cette séparation entre les composants pour plusieurs motifs. Normalement, la cheville se situe à l'extrémité antihoraire de la gorge alors que la rotation de la roue fait avancer le nez. Cependant, après que le nez a poussé le levier pour faire progresser l'indication de la phase de lune, un autre composant du système utilise la capacité du nez à se déplacer de manière indépendante sur la roue. Il s'agit d'un ressort et d'un sautoir (**E**), qui maintiennent le rouage de la phase de lune. Une fois que le nez a passé la pointe du levier et que le changement est programmé, ce ressort délivre une poussée arrière contre le nez qui, après avoir passé la pointe de la came, peut désormais glisser légèrement vers l'avant (dans le sens horaire). La liberté de mouvement réduite du nez par rapport à la roue assure le déroulement en douceur de l'opération et une perturbation minime du fonctionnement normal de la montre. L'interaction entre un ressort et un sautoir qui maintiennent une indication en place et le léger mouvement du nez de la roue de 24 heures fait partie du changement qui intervient pendant la marche habituelle de la montre pour chacune des indications : la phase de lune, le jour de la semaine et la date.

À ce point, nous avons considéré la première partie du mécanisme pour le changement de l'indication de la phase de lune qui se produit pendant la marche normale de la montre. La seconde partie de notre étude concerne la correction manuelle lorsque le propriétaire



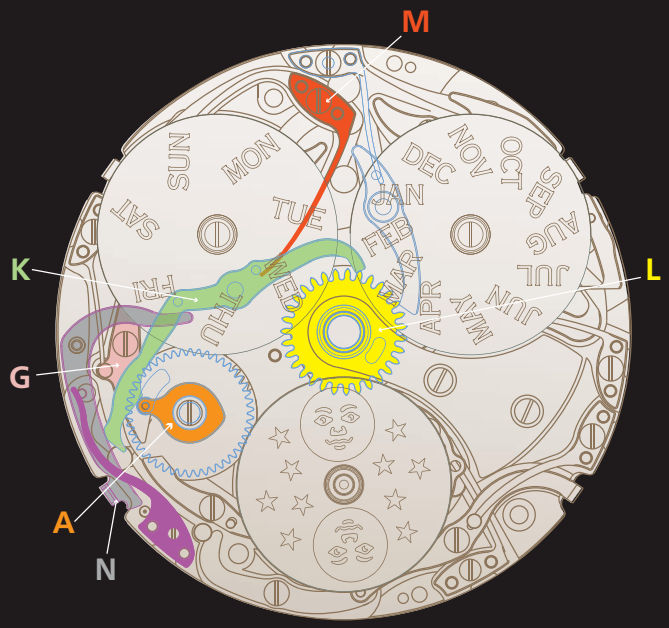
actionne le correcteur situé sur le flanc du boîtier. Toute la difficulté consistait ici à éviter l'endommagement du mouvement dans le cas d'un ajustement manuel effectué au cours de la période où l'indication de la phase de lune était en train de changer – soit pendant le laps de temps où l'extrémité du levier de la phase de lune est en contact avec le nez de la roue de 24 heures. Pour éliminer ce risque, la correction manuelle de la phase de lune s'effectue à l'aide du levier pivotant (**F**). Au même moment, l'une des extrémités du levier est poussée contre le rouage de la phase de lune pour le faire avancer d'une dent alors que l'autre extrémité pivote vers le haut pour entrer en contact avec le levier (**C**) qui procéderait autrement à l'avancement de la phase de lune pendant le fonctionnement normal de la montre. Le pivot supérieur repousse ce levier et écarte le nez de la roue de 24 heures. En effet, l'action du correcteur manuel provoque la « déconnexion » du rouage de la phase de lune et des leviers de la roue de 24 heures, protégeant ainsi la montre de tout risque d'endommagement.



LE CHANGEMENT DU JOUR DE LA SEMAINE

Une fois que le nez (**A**) de la roue de 24 heures a passé le levier de la phase de lune (**C**) en avançant l'indication d'un jour, il rencontre le levier du jour de la semaine (**G**). Dans son principe, le mécanisme du changement de jour est similaire à celui de la phase de lune. Le nez de la roue de 24 heures pousse le levier afin de le faire pivoter de sorte que la pointe à l'autre extrémité du levier pivote également et avance d'une dent la roue du jour de la semaine (**H**) (qui, à l'évidence, possède 7 dents, une pour chaque jour de la semaine). L'action du ressort de maintien (**I**) et du couplage flexible sur la roue de 24 heures est identique à celle de la phase de lune.

Le système de protection contre tout endommagement lorsque le propriétaire de la montre souhaite avancer manuellement le jour de la semaine alors que le système de changement est déjà engagé est analogue à celui de la phase de lune. Quand le correcteur manuel (**J**) est activé, l'une de ses extrémités repousse le levier (**G**) afin d'éviter le contact avec le nez de la roue de 24 heures. De ce fait, une fois encore, la modification manuelle déconnecte effectivement le rouage du jour de la semaine du système de changement automatique qui se produit journellement.



LE CHANGEMENT DE LA DATE

Dans sa conception, le mécanisme de changement de date est semblable dans une large mesure aux deux systèmes précédents. Une fois que le nez (**A**) de la roue de 24 heures a passé le levier du jour de la semaine (**G**), il rencontre le levier de la date (**K**), appelé « grand levier » en raison de sa longueur. Le principe de fonctionnement est identique. Lorsque le nez pousse l'une des extrémités du levier, celle-ci pivote alors que le bec à l'extrémité opposée s'incline vers l'avant et fait avancer d'une dent la roue de date (**L**) (qui, vous l'aviez deviné, comprend 31 dents). Dans ce cas également, un ressort de maintien (**M**) et le couplage souple du nez à la roue de 24 heures assurent le bon déroulement de l'opération.

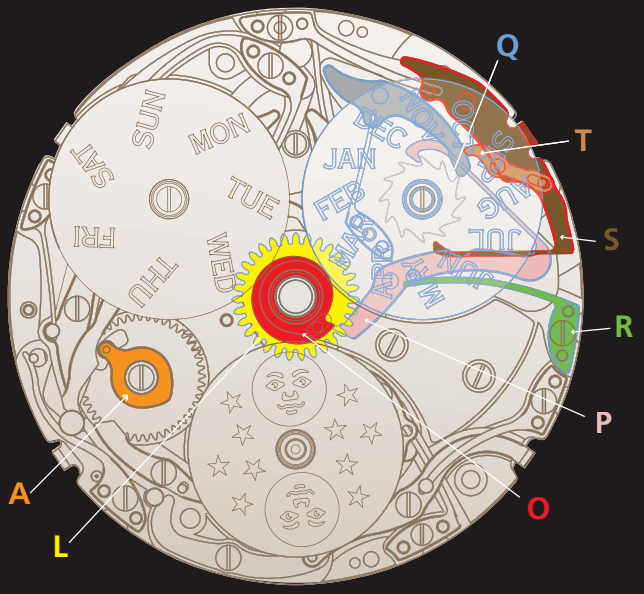
Le système de protection fonctionne également de manière identique aux deux précédents. Une fois le correcteur manuel enfoncé, il agit directement sur le grand levier (**K**), en le retirant du nez de la roue de 24 heures et, simultanément, en avançant la date d'une dent. L'intervention du correcteur manuel est cependant plus complexe. Son actionnement fait intervenir un levier (**N**) situé sous la planche principale de date. Ce levier, à son tour, pousse une cheville qui fait saillie sur la partie inférieure du grand levier (**K**) et provoque son avancement.

Cette construction selon laquelle les principaux composants sont situés sous la planche de calendrier à l'intérieur d'espaces fonctionnels aménagés dans la platine du mouvement au-dessous place le 66R9 à l'écart des normes en usage dans l'industrie pour les mouvements à calendrier, dont les composants sont généralement disposés sur une planche qui peut être montée sur un nombre indéterminé de calibres

de base. À l'inverse, sur le 66R9, les éléments du calendrier et les composants de base sont intégrés de sorte que la construction des uns influence la conception des autres.

LE CHANGEMENT DU MOIS

Le changement de mois représente, dans une certaine mesure, un mécanisme plus complexe que celui des autres indications. Il se compose de deux éléments essentiels, un colimaçon (**O**) et un levier pivotant muni d'un doigt à ressort (**P**). Le colimaçon (**O**) est fixé sous la roue de date à 31 jours (**L**), de sorte que lorsque la planche de calendrier est contemplée du côté cadran, le colimaçon reste dissimulé au regard. Le colimaçon (**O**) tourne dans le sens horaire en se déplaçant le long du disque de la date. Pendant ce temps, un doigt à ressort du levier (**P**) glisse le long du bord du colimaçon. À la fin du mois, lorsque la date avance, le doigt parvient à l'extrémité abrupte sur le bord du colimaçon (pensez à une « falaise ») et tombe dans sa position inférieure où un ressort (**R**) le maintient en tension contre le colimaçon. Cette action provoque le pivotement du levier (**P**), tandis qu'à l'autre extrémité le doigt à ressort fait avancer la roue de mois (**Q**) d'une dent dans le sens horaire. Le disque avance ainsi vers le mois suivant. Sous l'un de ses aspects, le changement de mois diffère de celui des autres indications. Pour chacun des autres affichages, le nez (**A**) de la roue de 24 heures fait avancer progressivement les différents leviers. Comme ce nez avance lentement (il accomplit une révolution en 24 heures), l'impulsion et le changement consécutif s'étendent sur quelques minutes. En revanche, lors du changement de mois, une fois que le levier (**P**) qui se déplace sur le colimaçon (**O**) atteint le creux, il pivote sur-le-champ et provoque une modification presque instantanée de l'indication du mois.



Comme le changement est très rapide, il n'existe à proprement parler aucune période pendant laquelle une opération manuelle sur le correcteur pourrait interférer avec l'engagement des rouages. Toutefois, les constructeurs ont également doté cet affichage d'une protection. L'extrémité du levier (**P**) qui entre en contact avec la roue des mois à 12 dents est flexible et conçue comme un ressort. Un « verrou » de blocage (**T**) l'empêche de s'écarter de la roue à 12 dents. Lorsque le correcteur du mois (**S**) est actionné, le verrou de blocage est pivoté pour être éloigné de l'extrémité à ressort du levier (**P**). Ainsi, dans le cas improbable d'une interférence entre la correction manuelle et le levier, l'extrémité flexible qui entre en contact avec la roue à 12 dents peut être aisément repoussée sans dommage.

SWISS
1B
1735
BLANCPAIN
GOLD 18K

L'AJUSTEMENT DE L'HEURE EN ARRIÈRE

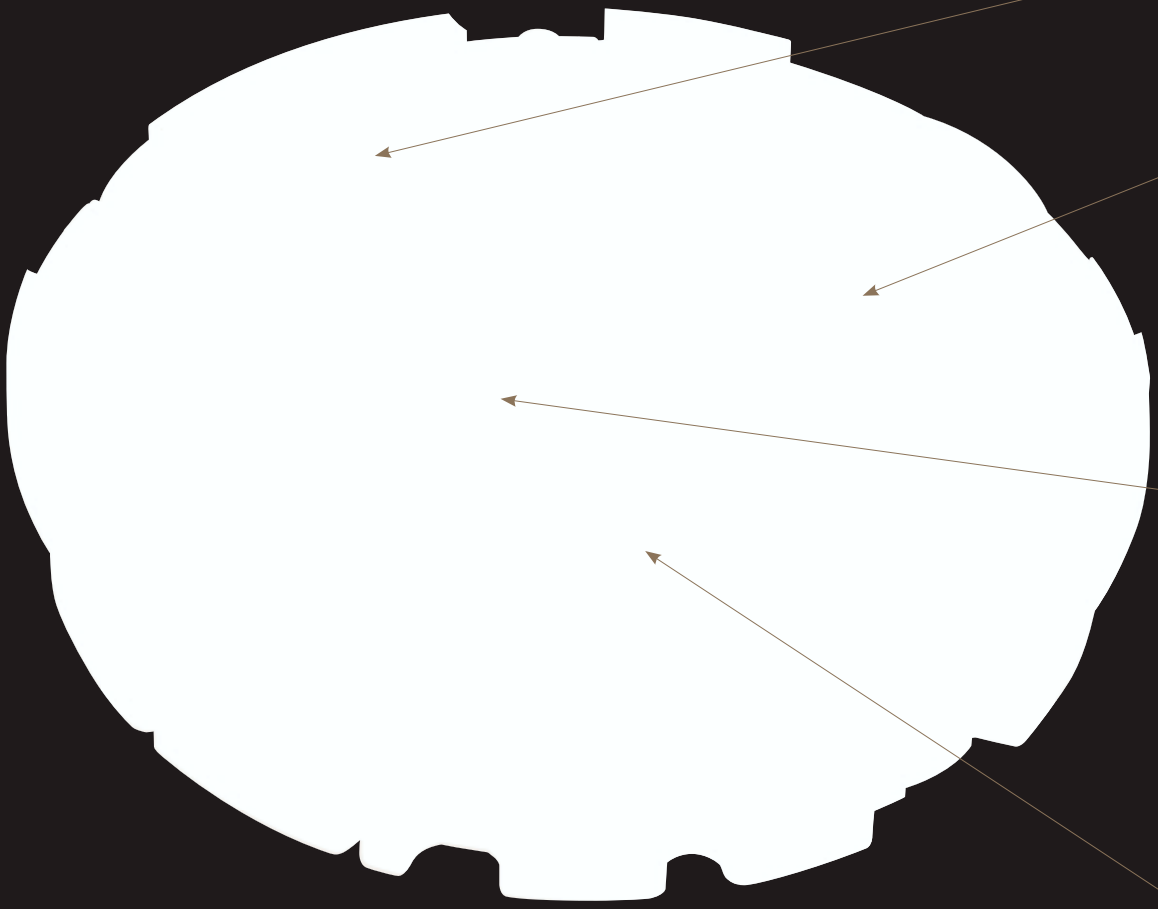
Il existe un dernier risque à examiner, celui qui consiste à régler l'heure en sens antihoraire en passant par minuit. Sur de nombreuses montres qui disposent d'indications calendaires et, pour la même raison, sur d'innombrables garde-temps qui possèdent uniquement un affichage de la date, les constructeurs proscrivent précisément toute opération de ce type afin d'éviter un risque d'endommagement lorsque les rouages du calendrier et de la date pourraient être engagés et, ainsi, ne pas être protégés contre l'ajustement en sens antihoraire.

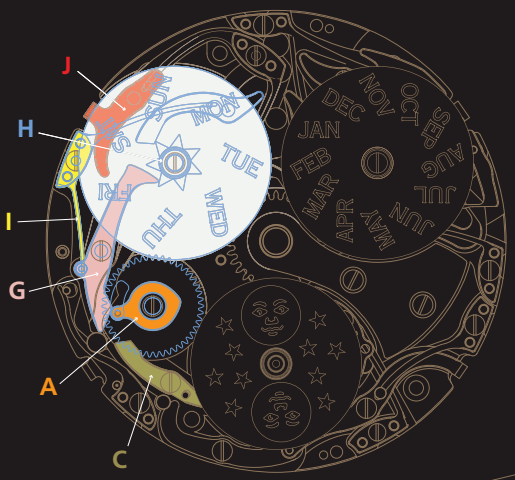
Blancpain s'est également intéressée à ce cas de figure avec le calibre 66R9. Lorsque l'heure est ajustée en sens antihoraire, la roue de 24 heures (**B**) tourne également en sens antihoraire. Toutefois, chacun des leviers qu'elle rencontre – le grand levier, le levier du jour de la semaine et le levier de la phase de lune – possède une forme qui permet au nez (**A**) de la roue de 24 heures de glisser le long du levier si la roue de 24 heures (**B**) tourne en sens antihoraire. Ce passage inversé sans dommage est aidé par le couplage flexible entre le nez (**A**) et la roue de 24 heures (**B**). Lorsque le nez est tourné en arrière pour passer les leviers, sa cheville se déplace librement dans la fente de la roue de 24 heures. Le mécanisme de calendrier est, ce de fait, entièrement protégé, quelle que soit la direction dans laquelle la couronne est tournée.

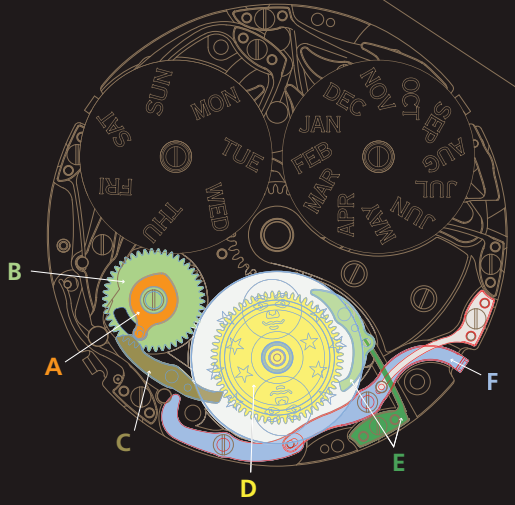
Le calibre 66R9 incarne sans conteste une remarquable avancée dans le champ de l'horlogerie. Il a libéré les amateurs de belles montres de la crainte d'endommager le précieux mécanisme et leur permet d'oublier les fastidieuses recommandations relatives à l'ajustement des indications. C'est le seul mouvement à calendrier et phase de lune à garantir une telle sécurité. De surcroît, il offre une réserve de marche extraordinairement longue de huit jours. La combinaison entre les complications de calendrier complet et de la phase de lune avec une autonomie de marche de huit jours est un nouvel achèvement révolutionnaire inégalé dans le secteur horloger. Et qu'en est-il du manuel d'instruction ? Aucune hésitation n'est de mise : rangez-le au fond d'un placard !

CALIBRE 66R9 :

Mécanismes de changement pour la phase de lune, le jour de la semaine, la date et le mois.







CHANGEMENT DU JOUR DE LA SEMAINE

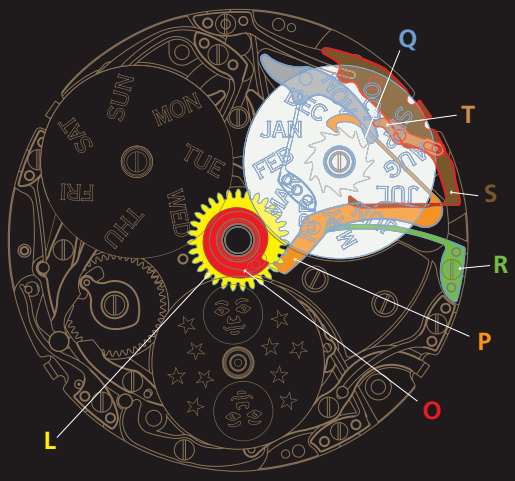
Principaux éléments :

Came (**A**)

Levier du jour de la semaine (**G**)

Roue du jour de la semaine (**H**)

Correcteur manuel (**J**)



CHANGEMENT DU MOIS

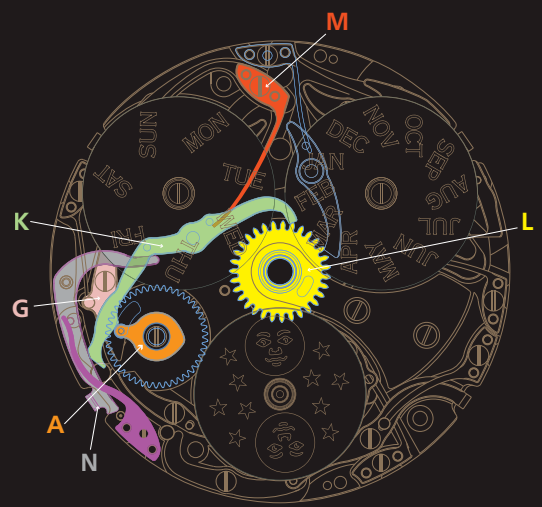
Principaux éléments :

Colimaçon (**O**)

Levier avec doigt à ressort (**P**)

Roue de mois (**Q**)

Correcteur manuel (**S**)



CHANGEMENT DE LA DATE

Principaux éléments :

Came (**A**)

Grand levier (**K**)

Roue de date (**L**)

Correcteur manuel (**N**)

CHANGEMENT DE LA PHASE DE LUNE

Principaux éléments :

Came (**A**)

Levier de changement (**C**)

Rouage de phase de lune (**D**)

Correcteur manuel (**F**)

MARC A. HAYEK, HOMME DE PASSION

IL A TOUJOURS DIRIGÉ SA VIE COMME IL DIRIGE BLANCPAIN DEPUIS 2002 : AVEC PASSION. TOMBÉ DANS L'HORLOGERIE LORSQU'IL ÉTAIT TOUT PETIT, MARC A. HAYEK, 39 ANS, A PARFAITEMENT SU MAÎTRISER SA TRAJECTOIRE PROFESSIONNELLE, TANTÔT DANS LE GROUPE FAMILIAL, TANTÔT EN INDÉPENDANT. PASSIONNÉ DE VITESSE, LE PRÉSIDENT DE BLANCPAIN EST UN COMPÉTITEUR-NÉ. SANS CHALLENGE, PAS D'ÉNERGIE, PAS DE PROGRESSION. PASSIONNÉ DE PLONGÉE SOUS-MARINE ET DE PHOTO, MARC A. HAYEK EST AUSSI UN VÉRITABLE ÉPICURIEN. PORTRAIT DE CE CHEF D'ENTREPRISE QUI PORTE HAUT LES VALEURS QUI LUI SONT CHÈRES, LE RESPECT EN PREMIER LIEU.

PAR **MICHEL JEANNOT**

Lorsque les responsables des *Lettres du Brassus* nous ont proposé de rédiger le portrait de Marc A. Hayek, nous nous sommes de suite interrogés sur la nature de ce portrait. S'agissait-il de retracer le parcours du président de Blancpain ou d'essayer de décrypter sa nature personnelle ? Le parcours est déjà connu de nombreux intéressés, en revanche sa nature l'est beaucoup moins. Et elle gagne assurément à l'être davantage. C'est donc en naviguant constamment entre ces deux pôles que nous avons choisi de dresser ce portrait, entre le président et l'homme, entre le manager d'équipes et le passionné, entre le patron décontracté mais exigeant et l'ami fidèle, entre Hayek et Marc.

Ce qui frappe d'emblée, c'est une voix et des intonations exprimant naturellement la sympathie et la gentillesse. Et une écoute qui traduit le respect pour son interlocuteur. A la première rencontre avec Marc A. Hayek, le même scénario se reproduit presque immanquablement. Agréable, aimable, souriant, pondéré, profond, humain, tels sont les adjectifs qui ressortent généralement de ces premiers échanges. A 39 ans, le patron de Blancpain est un dirigeant serein ;

un dirigeant qui se laisse volontiers guider par ses passions, qui respecte ses aînés, qui garde sa famille en grande estime et qui se plaît à relever régulièrement de nouveaux défis.

Son parcours de vie débute en 1971 à Zurich. Enfance et collèges dans cette même région, capitale économique de la Suisse, avant d'entreprendre des études de marketing et d'économie à Los Angeles. Accueillante, bouillonnante et dynamique, la Côte ouest des Etats-Unis offre tout ce dont peut rêver un jeune homme ambitieux, à la recherche de son premier véritable défi professionnel, appréciant de surcroît la mer, les plages et la plongée sous-marine. Le choix n'a pas été aisé, mais l'aspect humain l'a emporté. Marc A. Hayek choisit de revenir en Suisse, pour se rapprocher de sa famille et de ses amis. De retour au bercail, son grand-père – « senior » comme on le surnomme dans le premier cercle – lui propose un poste chez Swatch, en qualité d'assistant marketing et relations publiques. Puis une nouvelle opportunité s'offre chez Certina, autre marque de Swatch Group, dans un

AUJOURD'HUI, LORSQUE SON AGENDA LUI EN LAISSE LE LOISIR, MARC A. HAYEK AIME PASSER DU TEMPS DANS LA CUISINE DE SA MAISON SITUÉE DANS LES VIGNOBLES DU LAVAUX, RÉGION VITICOLE SUISSE DE PREMIER PLAN.

MAÎTRISE

département sponsoring qui mise notamment sur la moto, une passion qui animera longtemps les escapades grisantes de Marc A. Hayek. A l'interne du groupe, sa voie semble toute tracée et beaucoup prédisent déjà son ascension. Or telle n'est pas l'intention de Marc A. Hayek, lequel se verrait bien aller respirer ailleurs et reprendre un peu d'indépendance pour démontrer ce dont il est capable tout seul. Cette nécessité de prouver, d'entreprendre et de se donner les moyens de réussir a sans doute été une étape essentielle dans le parcours de Marc A. Hayek. Aussitôt projeté, aussitôt fait, l'entrepreneur en herbe quitte le Swatch Group pour se lancer dans un autre domaine faisant appel au savoir-faire et à la passion …

« Colors », c'est sous ce nom que Marc A. Hayek, alors âgé de 26 ans, démarre sa nouvelle activité en compagnie de deux amis et associés. Il ouvre un restaurant au centre de Zurich qui lui permet de concilier par ce travail plusieurs passions, dont son amour des vins, de la cuisine et des cigares.

Car, à cette époque déjà, Marc A. Hayek est un véritable épicurien. Dans le vin, il aime le travail de la terre, l'importance du terroir, l'enracinement du produit, mais aussi le travail en cave, la complexité de la vinification et les milliers de paramètres qui, par le génie de quel-

ques hommes, vont transformer un jus de raisin en un nectar subtil. Cette transformation, discrète alchimie, et l'apport humain viennent lui rappeler un autre domaine auquel sa famille consacre toute son énergie : la maîtrise horlogère. Que de similitudes entre ces deux mondes, que de passions cultivées, que de plaisirs partagés. Or s'il a choisi de se lancer dans la restauration, Marc A. Hayek a de longue date la passion des montres. Elle le rattrapera bientôt.

Dans l'immédiat, « Colors » est l'occasion pour le jeune Hayek de parfaire sa connaissance du vin, et c'est avec un diplôme d'œnologie fraîchement cueilli qu'il ouvre son restaurant. Le succès ne se fait pas attendre. Et Marc A. Hayek est partout, sauf aux fourneaux. S'il adore faire la cuisine et mijoter de petits plats pour ses amis, il laisse cela à d'autres au « Colors ». Pour l'expert en gastronomie qu'il est devenu, la cuisine intègre une notion de plaisir et de partage. A ses yeux, cette dimension est primordiale : le plat – petit ou grand – a une saveur particulière lorsqu'il est préparé à l'intention de proches. Aujourd'hui, lorsque son agenda lui en laisse le loisir, Marc A. Hayek aime passer du temps dans la cuisine de sa maison située dans les vignobles du Lavaux, région viticole suisse de premier plan. Ce havre de quiétude et de paix, avec vue plongeante sur les eaux calmes du lac Léman, est en passe de devenir un haut lieu de la gastronomie. Car les amis du couple Hayek, à tout le moins ceux qui ont eu le privilège de goûter un jour à la cuisine de Marc, colportent volontiers la nouvelle : il s'agit d'une excellente table !

Une nouvelle fois, l'une des passions de Marc A. Hayek a un lien avec l'horlogerie. Faut-il s'en étonner ? Qualité des matières premières, expérience, savoir-faire, doigté, précision, innovation, sens de l'esthétique, autant de notions qui rapprochent gastronomie et création horlogère. Une proximité à ce point indiscutable que Blancpain l'a traduite il y a quelques années dans un petit film promotionnel.

Au royaume d'Epicure, le cigare tient également une place de choix dans l'échelle des plaisirs de Marc A. Hayek. Encore une marque de famille ! Un plaisir indissociablement lié à un pays charmeur, chaleureux, comme figé dans le temps : Cuba. Marc A. Hayek aime à séjourner dans cette Mecque du cigare pour s'adonner à deux de ses passions : la plongée sous-marine et l'art du cigare. Quoi de plus épatant que de suivre in situ cette production, d'appréhender ces senteurs et de goûter à ce plaisir ? Quant à la plongée, à Cuba ou ailleurs, elle occupe depuis plus de dix ans une place de choix dans la vie de Marc A. Hayek. Les opportunités lui ont permis de plonger dans les plus beaux spots du monde, et de se découvrir dans la foulée une autre passion annexe : la photographie. Sous-marine dans un premier temps, cette passion s'est peu à peu ouverte à d'autres horizons plus terrestres. Ce féru de photo envisage déjà ses prochains clichés sous-marins : une immersion hors cage à la rencontre du Grand Bleu. Âmes sensibles s'abstenir !

Epicurien et passionné, Marc A. Hayek aura su mettre à profit l'aventure « Colors » pour « faire plaisir à la clientèle tout en me faisant plaisir ». Après quatre années de succès et alors que l'enseigne est mûre pour s'implanter dans d'autres villes européennes, Marc A. Hayek

se voit proposer par Jean-Claude Biver, un autre amateur de grands crus, la direction du marketing de Blancpain. Il accepte ce challenge et, dès 2002, il reprend la direction de la société. Il a alors 31 ans. Ce retour dans le giron des affaires de famille n'est pas pour Marc A. Hayek un sacrifice obligé, elle est un retour naturel dans un univers qui le passionne. Reste que la famille est tenue en grand respect par Marc A. Hayek. Essayons de comprendre pourquoi.

Plus qu'une famille, les Hayek forment un clan. Avec les liens forts qui cimentent d'ordinaire ce type d'organisation. Le pouvoir d'attraction interne, les réflexes de défense propres au clan n'empêchent nullement chaque individu de s'émanciper, de gagner sa liberté et d'en profiter. On l'a vu, Marc A. Hayek est de ceux qui ont cherché leur propre voie. C'est dire qu'il a préféré se faire un prénom – avec les difficultés inhérentes à cette voie – plutôt que de se mouler dans le confort d'un nom qui lui ouvrait toutes les portes. Certes il est plus aisé de se faire un prénom – plus encore dans l'horlogerie – lorsqu'on s'appelle Hayek que lorsqu'on est un citoyen lambda. Mais Marc a précisément choisi d'aller faire ses preuves ailleurs, dans la restauration en l'occurrence, avant de revenir à ses premières amours, l'horlogerie. On comprendra de son parcours que cette volonté d'exister par soi-même lui a permis de se construire, de faire ses expériences avant d'enfiler le costume horloger attendu des Hayek.

Hayek, un nom qui ne lui était pourtant pas nécessairement prédestiné puisque Marc est le fils de Nayla – fille de Nicolas G. – et de Roland Weber, un industriel suisse. C'est donc le nom de ce dernier qu'il a d'abord porté avant de prendre le patronyme Hayek. Marc s'en est parfois expliqué : « Mes parents ont divorcé quand j'avais à peine 3 ans, et j'ai grandi au sein de la famille de ma mère, que j'adore et qui est aussi ma meilleure amie. Dès lors que j'ai été élevé par mes grands-parents, mon oncle Nick est plutôt un frère et un grand copain, tandis que mon grand-père est presque mon second père. Pour ces raisons, à l'âge de 11 ans, j'ai expliqué à mon père que je souhaitais porter le nom Hayek, ce qu'il a très bien compris et accepté. »

DÈS SON ARRIVÉE CHEZ BLANCPAIN, MARC A. HAYEK A DÉMONTRÉ QU'IL ÉTAIT HOMME DE PRODUIT. IL ADORE L'HORLOGERIE ET AIME PLUS ENCORE RACONTER QU'IL A ÉTÉ PASSIONNÉ PAR LES MONTRES BIEN AVANT SON GRAND-PÈRE ET BIEN AVANT SON ONCLE !

ÉMERVEILLEMENTS

En Suisse encore plus qu'ailleurs, porter le nom Hayek n'est pas anodin et ne laisse aucun de vos interlocuteurs de marbre. Quand il évoque le sujet, Marc A. Hayek répète volontiers qu'il y a autant d'avantages que d'inconvénients à porter ce nom illustre. « Les gens changent immédiatement d'attitude lorsqu'ils entendent ce nom. Positivement ou négativement, c'est selon. Et les privilèges et les attentions particulières que vous réservent certaines personnes à l'énoncé de votre nom m'énervent autant que les problèmes que cela peut causer. L'une des difficultés de s'appeler Hayek est d'appréhender la sincérité de votre interlocuteur. »

S'il est une part d'ADN des Hayek qui a bien été transmise à Marc, c'est sans aucun doute l'esprit entrepreneur dont se nourrit le clan. Cet esprit qui incite à prendre des risques, à les calculer, à vouloir aller toujours plus loin, à être naturellement motivé lorsqu'un nouveau défi se présente. Marc Hayek est de cette lignée, volontaire, persévérant, stimulé par le challenge à relever. « Ce côté entrepreneur qui anime ma famille me plaît, souligne Marc A. Hayek. C'est un défi permanent, c'est dans mon caractère que d'être entrepreneur. »

Dans sa vision d'entrepreneur, Marc A. Hayek défend le management participatif, l'échange d'idées, la nécessité d'écouter les autres – et les autres avis – avant de décider seul et d'assumer. C'est en tous les cas ce qu'il met en œuvre depuis son arrivée à la direction de Blancpain il y a 8 ans. « Je ne veux pas que mes collaborateurs soient des béni-oui-oui et qu'ils croient me faire plaisir en acquiesçant en regard de tout ce que je dis. Ce n'est pas le rôle que j'attends d'eux. Si tel était le cas, je n'aurais pas besoin d'être entouré ! Or l'échange et la confrontation d'idées demeurent essentiels. Vous ne pouvez pas avancer sans ces discussions, sans ces remises en question, sans ces vérifications. Comme chacun, je me trompe souvent et j'ai donc besoin de confronter ma vision. D'autres éléments concourent aussi à mon sens à un management efficace : la confiance et la parfaite connaissance de ceux qui

« CE CÔTÉ ENTREPRENEUR QUI ANIME MA FAMILLE ME PLAÎT, C'EST UN DÉFI PERMANENT, C'EST DANS MON CARACTÈRE QUE D'ÊTRE ENTREPRENEUR. »

RISQUES

Passionné de vitesse, le pilote Marc A. Hayek s'illustre régulièrement lors des épreuves du Lamborghini Blancpain Super Trofeo. Et le CEO plongeur n'a pas hésité à se mouiller – aux côtés du champion de plongée en apnée Gianluca Genoni – lors du lancement de la nouvelle Blancpain Fifty Fathoms.

« JE NE VEUX PAS QUE MES COLLABORATEURS SOIENT DES BÉNI-OUI-OUI ET QU'ILS CROIENT ME FAIRE PLAISIR EN ACQUIESÇANT EN REGARD DE TOUT CE QUE JE DIS. CE N'EST PAS LE RÔLE QUE J'ATTENDS D'EUX. SI TEL ÉTAIT LE CAS, JE N'AURAIS PAS BESOIN D'ÊTRE ENTOURÉ ! OR L'ÉCHANGE ET LA CONFRONTATION D'IDÉES DEMEURENT ESSENTIELS. VOUS NE POUVEZ PAS AVANCER SANS CES DISCUSSIONS, SANS CES REMISES EN QUESTION, SANS CES VÉRIFICATIONS. COMME CHACUN, JE ME TROMPE SOUVENT ET J'AI DONC BESOIN DE CONFRONTER MA VISION. D'AUTRES ÉLÉMENTS CONCOURENT AUSSI À MON SENS À UN MANAGEMENT EFFICACE : LA CONFIANCE ET LA PARFAITE CONNAISSANCE DE CEUX QUI VOUS ENTOURENT. »

L'ÉCHANGE

vous entourent. Ainsi mes proches collaborateurs chez Blancpain sont des fidèles, nous nous connaissons de longue date et ils savent parfaitement ce que j'attends d'eux. Nous n'avons plus qu'à procéder périodiquement à de petits réglages fins ; c'est un atout formidable. » Dans cette ambiance qui peut paraître paisible et propice à l'échange, Marc A. Hayek n'en oublie pas pour autant qu'il est le chef. « Depuis que je dirige des collaborateurs, j'ai évidemment eu des déceptions. Et j'ai aussi appris. Ainsi, avec le temps, je suis devenu plus directif car je me suis rendu compte que certains collaborateurs attendaient cela. Et avec le recul, je peux comprendre que la délégation de pouvoir est aussi une responsabilité à porter ; et pour certains, elle est trop lourde. Je dois évidemment respecter cela. »

Au-delà du cadre professionnel, avec l'âge et l'expérience, Marc A. Hayek dit être devenu plus direct dans le contact avec ses interlocuteurs. Le verbe est clair, la voix le souligne, chacun comprend très vite lorsqu'il est contrarié ou insatisfait. « L'expérience m'a montré qu'il était préférable d'être direct dans le propos afin de ne laisser aucune place à l'interprétation. Mais direct ne veut pas dire être désagréable ou hurler, il y a bien d'autres manières de se faire parfaitement comprendre. »

Dans une société qui divinise volontiers les puissants, l'aisance matérielle aurait pu faire perdre tout repère, toute raison à Marc A. Hayek. Mais ce n'est pas le style de la famille. Profondément ancrés dans une tradition petite bourgeoise, à mille lieues de l'attitude des anciens « barons de l'horlogerie » qui aimaient pavoiser et griller leur fortune, les Hayek sont un peu plus discrets et beaucoup plus prudents. Une attitude qui se ressent naturellement dans la gestion du groupe qu'ils dirigent. « Dans les périodes de vaches grasses, le Swatch Group n'est pas toujours très bien vu car les niveaux de salaires appliqués ne sont pas les plus élevés, reconnaît Marc A. Hayek. Mais lorsque les temps sont durs, alors que d'autres voient à court terme et n'hésitent pas à sacrifier la main-d'œuvre, nous faisons tout pour maintenir l'emploi. L'entreprise ne peut pas être uniquement une machine à cash, elle doit aussi jouer un rôle social. Cette vision, qui est en premier lieu celle de mon grand-père, nous la partageons tous. C'est sans doute en cela que le Swatch Group se distingue de la plupart de ses compétiteurs. » Mais pour mener ce type de politique, il est indispensable que l'entreprise réalise des bénéfices. Et Marc A. Hayek de déplorer le climat actuel qui veut « que ce soit bientôt considéré comme une honte de réaliser des bénéfices. »

Du patrimoine familial, Marc A. Hayek a également hérité de l'esprit de compétition. A ses yeux, la compétition c'est d'abord le dépassement de soi, rechercher ses propres limites, puis ensuite seulement se mesurer aux autres. Jeune déjà, Marc pratique le sport avec une idée en tête : la victoire. Avant d'enfourcher des motos et de faire grimper l'adrénaline dans un bruit de moteur et des odeurs d'huile, Marc A. Hayek pratique le BMX dès l'adolescence, se donne à fond dans ce sport et décroche deux titres de champion de Suisse, flirtant avec l'élite mondiale. La recherche de la performance fait partie de son quotidien, il en donnera encore une édifiante illustration en participant dès son lancement l'an dernier au Blancpain Lamborghini Super Trofeo, une épreuve exigeante que fréquentent des pilotes de talent et d'expérience. Associé à Peter Kox, Marc A. Hayek relève le défi. Après quelques tours de

chauffe, il trouve ses marques et enrage de la moindre de ses erreurs – et ne supporte guère mieux de se faire dépasser. Ça n'arrivera heureusement pas trop souvent puisqu'à l'issue des 18 courses de la première saison, Marc A. Hayek termine au second rang du classement Pro-Am, devant des pilotes bien plus expérimentés.

Chez les Hayek, l'esprit de compétition n'est guère éloigné de l'esprit d'entreprise. Et c'est en cultivant les deux que l'on se dessine une carrière. « La compétition est dans les gênes de la famille, souligne Marc A. Hayek, mais les plus extrêmes sont sans doute senior et ma mère ; Nick et ma grand-mère sont à peine plus pondérés. »

Dès son arrivée chez Blancpain, Marc A. Hayek a démontré qu'il était homme de produit. Il adore l'horlogerie et aime plus encore raconter qu'il a été passionné par les montres bien avant son grand-père et bien avant son oncle ! En fait, l'horlogerie a d'abord été pour lui un émerveillement de gamin, un de ces émerveillements spontané, non calculé, non feint, qui met les sens en émoi. Or les premières montres qui ont fasciné Marc A. Hayek n'étaient ni des Blancpain, ni des Breguet, ni même des Swatch – elles n'avaient pas encore pris leur envol – mais des montres de marques inconnues qui trônaient dans les brocantes que Marc aimait arpenter dès son plus jeune âge. Elles pouvaient être à quartz ou dotées d'un mouvement mécanique, là n'était pas l'important. L'essentiel était ailleurs, dans leur capacité à faire naître le rêve. Cela tenait notamment à cette inestimable capacité : garder le temps, le garder précieusement et être en mesure de le donner à chaque instant. La magie de ces objets, leur pouvoir d'attraction, c'était donc ça : leur capacité à enfermer le temps dans quelques centimètres cubes, à l'enfermer sans le contraindre, à l'enfermer pour lui laisser la liberté de passer et d'être vu du porteur. Sans le savoir, la fascination de Marc A. Hayek pour les montres tenait dans cette autre manière de les qualifier : garde-temps.

Pour qui a eu l'occasion de le côtoyer dans son quotidien chez Blancpain, Marc A. Hayek n'est pas simplement intéressé par le premier degré de la montre – ses aspects techniques ou son design – mais il est fasciné par ce que la montre exprime, par ce qu'elle ne dit pas implicitement, par l'émotion qu'elle dégage. Ceux qui l'ont entendu s'émerveiller d'un quantième perpétuel ou d'une équation du temps ne nous contrediront pas. Répliquer par une

mécanique aussi complexe que miniature le ballet des astres, le cycle des saisons ou les irrégularités du calendrier grégorien est un miracle qui ne cesse d'émerveiller Marc A. Hayek. Et avec lui tous les amateurs de belle horlogerie. C'est ce génie qu'il entend mettre en scène chez Blancpain, cette capacité à innover tout en respectant le travail des générations passées.

Au nombre des valeurs qui comptent pour Marc A. Hayek, le respect est sans doute la valeur suprême. Respect de la tradition, respect de l'autre, respect du client, autant d'expressions qui se concrétisent au quotidien avec le patron de Blancpain. Sa vision pour la marque repose sur le respect de ceux qui ont fait son histoire depuis 1735. Son respect du client prend des formes multiples mais trouve des concrétisations jusqu'au service après-vente afin, dit-il, que « le rêve que nous lui avons procuré ne se transforme pas en cauchemar ». Ne pas tricher, tel est le leitmotiv que s'est fixé Marc A. Hayek en bon joueur de poker qu'il est. « Dans la vie comme aux cartes, on ne triche pas, aime-t-il à répéter. On respecte, on avance, on peut parfois bluffer – donc surprendre – mais on ne triche pas. »

Patron aguerri, jeune père de famille attendri, Marc A. Hayek a des projets plein la tête. A 39 ans, il sait que l'avenir lui appartient, mais il se verrait volontiers davantage rebelle. Comme son oncle, il pourrait agiter un drapeau de pirate à la fenêtre. « Tout ce qui est trop consensuel m'ennuie, » lâche-t-il en guise de conclusion provisoire. Et d'ajouter dans la foulée : « Or aujourd'hui il faut être dans le moule, et c'est terriblement ennuyeux. »

« DANS LA VIE COMME AUX CARTES, ON NE TRICHE PAS. ON RESPECTE, ON AVANCE, ON PEUT PARFOIS BLUFFER – DONC SURPRENDRE – MAIS ON NE TRICHE PAS. »

RESPECT

LA QUÊTE DU CANARD
S'ÉTEND À L'AMÉRIQUE

COMBIEN DE METS PEUVENT-ILS SE PRÉVALOIR DE MÉRITER À EUX SEULS UNE QUÊTE ? IL CONVIENT DE SE SOUVENIR QU'UNE QUÊTE REPRÉSENTE UNE ENTREPRISE INCOMPARABLEMENT PLUS VASTE, PLUS ARDUE ET PLUS INTENSE QU'UNE SIMPLE RECHERCHE, AU POINT D'ADOPTER PARFOIS DES CONTOURS OBSESSIONNELS. À ELLE SEULE, UNE QUÊTE PEUT JUSTIFIER UN PÉRIPLE ENTIER ET MONOPOLISER LES PENSÉES DE LA PERSONNE ENGAGÉE DANS UNE TELLE CROISADE. PEU D'ALIMENTS, AUSSI EXQUIS SOIENT-ILS ET QUEL QUE SOIT LE PLAISIR QU'ILS PROCURENT, PEUVENT PRÉTENDRE À UN SI GRAND HONNEUR.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**

Le chef Daniel Humm.

À vrai dire, une quête personnelle peut se révéler d'un ennui mortel pour toute autre personne. Comment, ce voyage ne répondait qu'à cette seule fin ? Cependant, aucun aventurier digne de ce nom ne se laisse envahir par le découragement face à un pareil dédain. Poursuivons donc notre route, vaille que vaille !

Parfaitement cuirassé contre le persiflage méprisant de ceux qui ne partagent pas mes vues, me voici donc disposé à déclarer haut et fort, sous une forme écrite qui n'accorde aucune place à de spécieuses dénégations ultérieures, qu'un canard entier, cuit à point, est fréquemment l'objet de ma quête personnelle. Il y a quelques années, j'ai en effet écrit un article intitulé « La quête du canard » qui relatait un pèlerinage en Suisse et plus précisément au merveilleux restaurant du Pont de Brent, trois étoiles au guide Michelin (cf. le troisième numéro des *Lettres du Brassus*) dans le seul but d'y déguster l'un de ses légendaires canards rôtis.

ELEVEN MADISON PARK

Au-delà de sa saveur intrinsèque, de sa succulence et de son goût intense qui projette immédiatement un canard cuit à point au rang des objectifs incontestablement dignes d'une quête, figure la difficulté, proche de l'impossibilité, à le découvrir. Cette constatation n'implique nullement que les préparations à base de canard demeurent absentes des cartes des mets. Tout au contraire, certaines variétés de magrets ou de cuisses de canard confites se sont répandues à profusion sur tous les menus des restaurants tendance, à l'instar du thon grillé ou de la selle d'agneau. Néanmoins, un canard rôti représente un plat d'une nature bien différente. En effet, les points de comparaison entre un volatile entier et un magret sauté sont aussi peu saillants qu'entre un voyage dans un appareil bondé d'une compagnie low-cost et les agréments offerts par un vol confortable à bord d'un jet privé.

Fort d'une inébranlable certitude, je n'hésite pas à proclamer que les restaurants à travers le monde qui maîtrisent la cuisson à point d'un canard entier se comptent sur les doigts de la main. Récemment, ma liste personnelle ne comprenait que six établissements (deux en Suisse, autant en Belgique et en France). Les restaurateurs, comme le diraient les économistes, ont déserté ce marché. Il est ardu de trouver un canard parfaitement adapté et délicat de gérer convenablement la graisse, car il est presque impossible de conserver la peau croustillante tout en maintenant la viande saignante. Ce mets ne s'adresse qu'à deux convives et exige des soins jaloux pendant toute la durée de la cuisson. Lorsque le magret est enfin à point, les pilons et les cuisses requièrent encore quelques minutes de chaleur supplémentaire. Un canard entier sera découpé, selon les règles de l'art, devant les commensaux. Si vous êtes enclin à rechercher de bonnes raisons pour éviter de vous livrer à une activité déterminée, la recette du canard entier devrait vous en donner à profusion.

Aussi, imaginez-vous ma surprise à découvrir une oasis, un avant-poste du canard entier aux États-Unis. Un restaurant qui ne propose pas uniquement un volatile entier à point, mais qui en maîtrise la cuisson sous chacun de ses aspects. Il en est

devenu même l'une de ses spécialités, tant et si bien que l'agencement de la cuisine a été largement conçu en fonction de la confection de cet apprêt particulier. Il s'agit de l'Eleven Madison Park à New York.

L'élément moteur de l'Eleven Madison est incarné par son chef, Daniel Humm. La simple mention de son âge induirait sans doute le lecteur en erreur – il n'a que 32 ans – et lui vaudrait immédiatement la dénomination de « jeune chef », une étiquette systématiquement accompagnée de certaines connotations négatives. Daniel Humm se trouve sans conteste en pleine jeunesse, mais il travaille comme chef à temps complet depuis l'âge de 13 ans. En d'autres termes, il possède un bagage composé de dix-neuf années d'expérience, la plupart dans les meilleures cuisines européennes, et ce complément d'information dresse un tableau bien différent.

Ce Zurichois de naissance a suivi un cursus qui lui a permis de travailler dans les meilleurs restaurants de Suisse, en commençant – excusez du peu – par le célèbre hôtel Baur au Lac, sur les rives du lac de Zurich. Comme tous les grands chefs, Daniel n'a cessé d'ajouter de nouvelles dimensions à son talent, au gré des cuisines où sa formation le conduisait. Ses étapes parlent d'elles-mêmes : de grands hôtels à Ascona et à Lucerne, deux ans dans un restaurant deux étoiles dont le chef improvisait de nouveaux apprêts tous les jours, selon les arrivages du marché, le « Löwen » de Nik Gygax, à Thörigen dans le canton de Berne, avant de rejoindre le Pont de Brent. Le Pont de Brent !

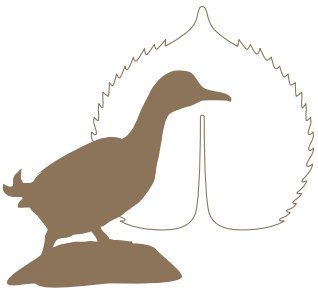
Et voilà que les liens avec le canard surgissent au grand jour. Gérard Rabaey, du Pont de Brent, en est le grand maître. Son restaurant est une étape incontourna-

Ci-dessus, le canard entier rôti tel qu'il se présente avant d'être découpé à table.

ble pour tout gourmet lancé dans la quête du canard. Daniel Humm ne tarit pas d'éloges sur le talent de Gérard Rabaey et relève volontiers qu'il a exercé une influence essentielle sur son évolution.

Même s'il s'est penché sur des centaines de canards dans les cuisines du Pont de Brent, Daniel Humm applique sa propre formule à l'Eleven Madison. Comme toute grande recette, elle commence par des ingrédients de première qualité. Daniel Humm s'approvisionne auprès de Grimaud Farms, un petit producteur établi à Sonoma, qu'il avait découvert alors qu'il présidait aux destinées du Campton Place à San Francisco. Si vous êtes un chef à la recherche d'une bonne excuse pour ne pas suivre les traces de l'Eleven Madison, la prochaine étape de la préparation vous procurera tous les motifs dont vous pourriez rêver afin de continuer à vous consacrer à la confection du thon grillé. En effet, Daniel Humm suspend ses canards pendant deux semaines entières dans un réfrigérateur spécial uniquement réservé à ce seul usage. Il s'agit là d'un élément essentiel de sa préparation. Ce mode de conservation confère à la chair du canard une texture d'une délicatesse incomparable et une saveur d'une intense profondeur.

Les étapes provençales de Daniel Humm sont à l'origine de la caractéristique suivante de sa recette. Il enduit en effet la peau du canard d'une préparation au miel qui contient de la lavande, de la coriandre, du cumin et, pour adjoindre une touche de chaleur, une pointe de poivre du Sichuan. Le mets qui sort du four possède une fière apparence. Il arbore un brun acajou presque luminescent, dont émanent des fragrances méditerranéennes. Selon la tradition européenne, le canard est présenté entier à table et découpé devant les convives.



IL EST PARFAITEMENT LÉGITIME D'AFFIRMER QUE LES RESTAURANTS QUI MAÎTRISENT LA CUISSON À POINT D'UN CANARD ENTIER SE COMPTENT SUR LES DOIGTS DE LA MAIN À TRAVERS LE MONDE.

En illustration de cette recherche de la perfection, l'Eleven Madison s'écarte sous un aspect significatif de la « bible du canard européen ». Pour cette poignée de restaurants qui cultivent amoureusement cet art, le canard requiert en règle générale deux services – le premier pour le magret saignant et le second pour la cuisse et le pilon, qui exigent habituellement une cuisson supplémentaire. Aussi logique que cette pratique puisse apparaître, elle n'est pas sans comporter d'inconvénients. En premier lieu, elle étend la durée du repas en ajoutant un second service au deuxième plat. D'autre part, et quelle que soit l'habileté du chef, l'arrivée du pilon et de la cuisse est un non-événement, qui demeure en retrait par rapport à la présentation du magret, plus tendre et plus savoureux.

En se dispensant du second service, tout en assurant que la commande d'un canard entier donnera toujours lieu à la présentation d'un volatile entier, l'Eleven Madison propose une cuisse et un pilon confits avec le magret sur une assiette. Une idée brillante. Un même service offre ainsi un parfait contraste entre le magret rose, d'une légèreté éthérée, encore accentuée par le poivre et les épices de Provence, et le savoureux confit recouvert d'une peau croustillante, accompagné de copeaux de kaki et de fenouil. Daniel Humm ne s'est pas uniquement élevé à la hauteur de son mentor Gérard Rabaey, il a éclipsé tout autre restaurant des États-Unis par cette préparation. Est-il donc habilité à devenir l'objet d'une quête ? Sans la moindre hésitation.

Même si le canard est un achèvement remarquable, l'Eleven Madison ne doit en aucun cas être considéré comme un restaurant qui ne comprend qu'une seule dimension. La formation helvétique de Daniel Humm transparaît à travers tout le menu. Les lecteurs de notre série publiée dans les *Lettres du Brassus* sur les grands chefs suisses

LES TECHNIQUES APPLIQUÉES PAR DANIEL HUMM REFLÈTENT ÉGALEMENT CETTE PASSION DE L'EXACTITUDE.

– Philippe Rochat (numéro 1), le Pont de Brent (numéro 3), Philippe Chevrier (numéro 5) – savent qu'il existe un principe essentiel commun à l'ensemble de la cuisine helvétique contemporaine : une précision millimétrique dans la conception et la réalisation des apprêts. La question de savoir s'il s'agit là du résultat d'une formation suivie dans les meilleures cuisines du pays ou d'un élément qui appartient au patrimoine génétique de ses ressortissants agitera sans doute les cénacles de psychologues comportementalistes ou de généticiens. Pour notre part, nous nous bornerons à relever que les mets confectionnés par Daniel Humm à l'Eleven Madison témoignent à la perfection de cet art de la précision et de cette attention accordée au plus petit détail.

Les techniques appliquées par Daniel Humm reflètent également cette passion de l'exactitude. Alors qu'un grand nombre de restaurants débitent sur des étals ouverts les arrivages quotidiens de poisson frais, le chef tient à procéder à cette opération à l'intérieur de la chambre froide réservée aux produits de la mer. À nouveau, dans un tribut rendu à Gérard Rabaey, il favorise une cuisson lente à faible chaleur et la recherche du moment parfait – selon son expression – où le poisson s'ouvre de lui-même. Pas une seconde de plus, pas une de moins. Le loup de mer de l'Eleven Madison dénote parfaitement de la délicatesse obtenue par les méthodes de cuisson douce plébiscitées par Daniel Humm. En l'absence de saveurs grillées ou rôties qui viendraient troubler l'équation, la douceur naturelle, l'essence pure du loup s'imposent. Cependant, pour ajouter encore intérêt complémentaire et complexité à cet apprêt, Daniel Humm le construit, ou mieux le déconstruit, comme une bouillabaisse. Le poisson est servi avec un fenouil cuit à petit feu et une tasse d'un intense bouillon qui recouvre un disque de gelée d'écrevisses. Tous les accents d'une bouillabaisse sont présents, mais chacun est libre d'exprimer sa propre voix.

Un repas à l'Eleven Madison abonde en grâces inattendues. Comme un beurre de vache de la meilleure qualité ne répond pas entièrement à ses attentes, Daniel Humm l'accompagne d'un beurre de chèvre qui s'associe à merveille avec une baguette aux olives Kalamata. Le beurre de chèvre devrait bénéficier d'une reconnaissance universelle car il possède une fraîcheur et une saveur à la fois douce et acidulée qui lui confèrent un attrait particulier.

Peu de bars à vins pourraient rivaliser avec la liste des vins ouverts de l'Eleven Madison, telle qu'elle figure sur ce tableau en bois.

Les desserts de l'Eleven Madison conjuguent originalité et classicisme. La tarte au caramel et au chocolat est un pur délice. Le mariage de ces deux ingrédients est en tous points conforme à la tradition et comble les attentes de ceux qui n'hésitent pas à reconnaître leur dépendance au chocolat. Cependant, l'Eleven Madison ajoute la touche idoine à cette association avec la fleur de sel. Les notes salées élèvent ce dessert à l'Olympe du raffinement des caramels bretons à la fleur de sel. Une autre exploration du contraste entre le doux et le salé a revêtu une forme complètement inattendue, avec le beurre et la gelée de cacahouètes de Daniel Humm. Mais avant d'en conclure qu'il s'agit d'une simple réminiscence nostalgique des déjeuners pris sur le pouce par tant d'Américains au cours des années 1950, prenez en considération l'ingrédient secret qui change la description du tout au tout, la truffe ! Aucune trace de tradition ici – il s'agit d'une invention saisissante qui emporte les saveurs sucrées sur un territoire entièrement inédit.

Les vins sont le domaine du jeune sommelier John Ragan, qui a accompagné Daniel Humm jusqu'à New York. Là aussi, l'Eleven Madison sort de l'ordinaire. La carte est tout simplement prodigieuse, un épais volume. Assurément, de nombreux restaurateurs à New York et dans d'autres régions des États-Unis proposent une vaste sélection de vins. Toutefois, la sienne se distingue par sa profusion de bourgognes et de côtes-du-Rhône qui éclipse totalement l'assortiment habituel (et parfaitement idoine) de chardonnays, cabernets sauvignons et bordeaux. Page après page, l'étonnement ne cesse de croître à lire les noms des grands producteurs de chaque appellation importante, représentés par leurs meilleurs millésimes. Même en France, il serait difficile de trouver un éventail aussi large de bourgognes et de côtes-du-Rhône. Interrogé sur les principes qui président à l'élaboration d'une liste tellement extraordinaire, John Ragan répond qu'il tente de s'adapter le mieux possible à la cuisine de l'Eleven Madison. Il y parvient au-delà de toute espérance.

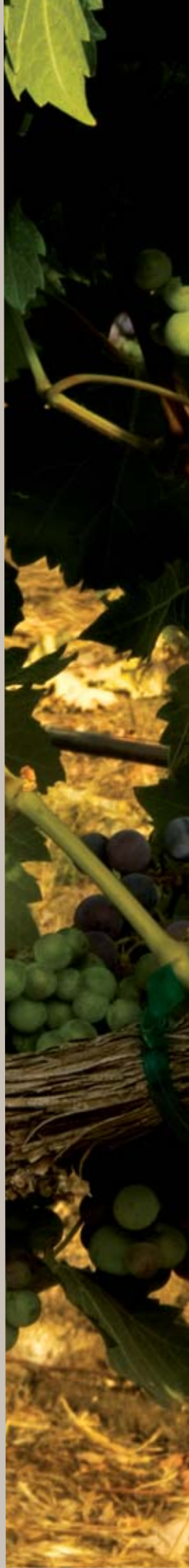
L'Eleven Madison est un restaurant qui est apparu assez récemment sur la carte gastronomique de New York. Cependant, même avec cette relative absence de recul, il ne fait aucun doute qu'il offre des niveaux de qualité et de perfection rarement atteints. La reconnaissance et la consécration des plus grands guides n'a pas tardé à venir puisque Michelin vient d'accorder deux étoiles d'emblée à l'Eleven Madison, un fait sans précédent !

Le sommelier John Ragan.

LE TRIOMPHE DES LILLIPUTIENS

QUAND HERB LAMB PARCOURT SON VIGNOBLE SITUÉ AU SOMMET D'UNE COLLINE OU QUE STANLEY CHENG OBSERVE LES ONDULATIONS DE SES VIGNES QUI ENTOURENT UN PETIT LAC À LA LIMITE ORIENTALE DE L'APPELLATION NAPA VALLEY, IL NE FAIT AUCUN DOUTE QUE NI L'UN NI L'AUTRE NE SE CONSIDÈRE COMME UN GUÉRILLERO, MOINS ENCORE COMME UN RÉVOLUTIONNAIRE. COMME UN ENTREPRENEUR ASSURÉMENT, DISPOSÉ À ASSUMER LES RISQUES QU'IL PREND EN TOUTE CONNAISSANCE DE CAUSE, UN PIONNIER À LA RIGUEUR. POURTANT, S'ILS SE LIVRAIENT À UNE BRÈVE INTROSPECTION, ILS PARVIENDRAIENT PROBABLEMENT À LA CONCLUSION QU'ILS ARBORENT MALGRÉ TOUT L'UNIFORME DES SOLDATS, PEUT-ÊTRE MÊME LA TENUE DES OFFICIERS LANCÉS AU COMBAT. L'EXPLICATION EN EST SIMPLE : ILS SONT LES HÉRAUTS D'UNE RÉVOLUTION QUI SECOUE LES FONDEMENTS DU VIGNOBLE CALIFORNIEN ET LEURS ACTES DE BRAVOURE LEUR ONT DÉJÀ VALU LES PLUS HAUTES DISTINCTIONS.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**



Pour les personnes qui possèdent une conscience historique aiguisée, l'application du mot « révolution » aux vins californiens semble peut-être excessive. Cependant, une simple énumération permet de constater qu'une succession de bouleversements a marqué le monde des vins californiens. Le premier a transformé les traditionnels vergers de la Nappa Valley en une vaste région vinicole. Le deuxième a suivi la Prohibition, dans une époque où de rares viticulteurs s'efforçaient d'élaborer de grands vins tandis que leurs confrères se bornaient à produire d'importants volumes que ne dédaignaient pas les palais des Américains, peu formés aux subtilités œnologiques en ces temps lointains. Le troisième est lié à un événement survenu en 1976 lorsque deux vins californiens, un Chateau Montelena Chardonnay (confectionné par Mike Grgich, un immigrant yougoslave) et un Stags Leap Cabernet (qui portait la signature de Warren Winiarski, un ancien professeur d'université) se sont imposés face à un aréopage des meilleurs vins français et ont remporté le légendaire concours de dégustation de Paris. Preuve était ainsi administrée que les Californiens pouvaient produire des vins de qualité exceptionnelle. Ce splendide fait d'armes a incité d'autres vignerons à leur emboîter le pas à travers toute la Napa Valley. Au cours de la quatrième révolution à laquelle nous assistons actuellement, une multitude de microcaves (à tout le moins à l'échelle américaine) se hisse au sommet de la qualité et triomphe des grands producteurs qui dominaient naguère le marché des grands vins californiens. Sous de nombreux aspects, ce quatrième bouleversement est le plus profond car il est apparu de manière presque furtive, en l'absence de tout plan concerté, de toute injonction supérieure. Simplement, par dizaines, des propriétaires de vignobles à l'instar de Herb Lamb et de son épouse Jennifer ou de Stanley Cheng et de son épouse Helen, intelligemment guidés par des vignerons inspirés, ont résolu d'élaborer dans le secret de leur cave des vins destinés à flatter leur propre palais. Seuls les observateurs attentifs de la Napa Valley étaient en mesure de déceler cette évolution intervenue au cours des dix dernières années. Alors que les grands établissements vinicoles tels Mondavi ou Beaulieu continuent d'inonder le marché avec des flots de vins, des centaines de milliers de bouteilles pour un seul cru, comment s'aviser de l'existence d'un Herb Lamb dont la production annuelle ne dépasse pas 250 caisses ? D'aucuns seraient sans doute tentés de parler en ce cas d'une action de guérilla, sans que personne ne puisse indiquer le jour précis où la mutation est intervenue avec le triomphe des insurgés. D'un instant à l'autre, les caves titanesques comme les joint-ventures américano-françaises tant vantées par d'habiles campagnes publicitaires ont semblé disparaître comme par enchantement de toute conversation œnologique sérieuse sur la côte occidentale des États-Unis face à la déferlante des micro-

Au centre, une œnothèque au cœur de la Napa Valley. Chaque casier recèle un vin culte. Les grandes caves sont priées de s'abstenir.

producteurs. Tout véritable amateur de vins californiens ne peut se satisfaire désormais de distinguer les vignobles, il se doit également de maîtriser les trucs et astuces nécessaires à obtenir une ou deux bouteilles d'un précieux nectar, distribué avec une parcimonie qui confine au rationnement.

Comment ces caves à la taille microscopique sont-elles parvenues à s'imposer dans la conscience collective des amateurs ? Avec des contingents de l'ordre de 250 caisses par année pour le HL Cabernet Sauvignon de Lamb et de moins du double pour le Hestan Cabernet Sauvignon de Cheng, le défi majeur imposé à ces producteurs était certainement de trouver la manière de se faire connaître des cercles de connaisseurs et de parvenir à un certain degré de notoriété. Je réfléchissais à cet apparent paradoxe alors que je me promenais dans le vignoble de Hestan en compagnie de Stanley Cheng et de son vigneron Jeff Gaffner qui élabore la gamme des vins Stephanie de Cheng. (Elle inclut un somptueux assemblage de bordeaux, dont l'étiquette porte uniquement la modeste et austère désignation « Red Wine ».) L'homme de l'art connaissait la réponse à mes interrogations et elle tenait en un seul mot, qui m'a laissé pantois par son évidence naturelle : « Internet ». Avant que le web ne s'étende à travers le globe, toute microproduction aurait été invariablement

Herb Lamb et son épouse Jennifer.

vouée à l'échec. En effet, comment un viticulteur aurait-il pu convaincre les grandes chaînes de distribution d'acheter des vins uniquement disponibles en quantités infinitésimales ? Par quel miracle les critiques œnologiques se seraient-ils même avisés de leur existence ? Dans les temps qui précédaient Internet, une telle stratégie aurait représenté une aberration. Cependant, maintenant que le bouche-à-oreille adopte des dimensions planétaires et se propage aussi rapidement qu'un virus par l'entremise des blogs où chacun peut tenir le monde au courant de ses réflexions et de ses indignations, cette option commerciale est devenue possible. Et, si la qualité est au rendez-vous, l'impact de cette publicité gratuite est tel que l'offre ne peut bientôt plus répondre à la demande.

Le succès remporté par ces lilliputiens comporte souvent un autre élément frappant, qui s'applique autant aux Lamb qu'aux Cheng : l'aspect financier n'est généralement pas le moteur de leur entreprise alors que les grandes caves sont tenues d'assurer leur rentabilité économique. Leurs vastes domaines qui atteignent des prix faramineux, leurs installations tentaculaires et un personnel nombreux ne leur laissent guère d'autre choix. Pour ces entreprises à large échelle, le conservatisme est à l'ordre du jour. Par nécessité, elles placent leurs activités sous la devise « éviter tout risque, exclure toute erreur ». Elles procèdent à de complexes analyses chimiques, mesurent constamment le degré Brix ou Baumé, se fient aux résultats des laboratoires et aux conseils d'œnologues renommés. Cette stratégie est désormais battue en brèche par des viticulteurs comme les Lamb et les Cheng. Pour eux, tout est une question de risque.

En premier lieu, ni les uns ni les autres n'ont acquis des vignes déjà existantes. Le domaine des Lamb est situé dans sa majeure partie au sommet d'une colline, qui surplombe le relais de Meadowood et le célèbre Silverado Trail sur les contreforts de la Howell Mountain. Ce terrain non exploité était non seulement couvert de prairies boisées, mais selon les canons de la viticulture orthodoxe, sa pente était précisément orientée du mauvais côté – le nord – plutôt que de s'ouvrir sur le sud. Lorsque les Cheng l'ont acheté, il servait de pâture à un troupeau de bovins. Les nouveaux acquéreurs ont été séduits par la situation retirée, de bucoliques vallonnements et la présence d'un petit lac. Aucune caractéristique de cet agreste paysage n'évoquait la culture de la vigne, d'autant plus qu'il est séparé de la partie principale de la Napa Valley par une chaîne de collines escarpées.

Stanley et Helen Cheng ont planté leurs vignes sans grandes expectatives. Comme personne dans les environs ne pouvait leur servir d'exemple pour attester de la validité

de leur concept, ils ne pouvaient prévoir si leurs efforts allaient porter leurs fruits. Toutefois, ils ont pris une série de décisions avisées. Dès le début, ils se sont assuré le concours de vignerons experts. À l'origine, il s'agissait de Jeff Gaffner, qui célèbre désormais son 26e millésime dans la Napa Valley, et de Mark Herold, universellement respecté. Aujourd'hui, Jeff Gaffner continue d'élaborer les vins de la ligne Stephanie alors que Thomas Brown, qui possède à son actif non pas un, mais deux scores de 100 points Parker octroyés par le critique renommé (une reconnaissance encore plus difficile à obtenir que deux fois trois étoiles au guide Michelin pour deux restaurants, car Robert Parker distribue sa notation maximale avec une plus grande parcimonie encore) a repris la production de Hestan. Et les nouveaux viticulteurs ont également eu la brillante idée de laisser carte blanche à leurs œnologues.

C'est de semblable manière que les Lamb ont résolu de se tourner vers la culture de la vigne. Herb Lamb, spécialiste des sols, avait perçu intuitivement que cette terre pourrait produire un excellent vin, en particulier du cabernet sauvignon. Le contraste entre l'altitude élevée de cette pente tournée vers le nord et les célèbres vignobles de Rutheford Dust et d'Oakville Bench, qui s'étendent dans la vallée, exposés au plein soleil, ne le troublait aucunement. Dans son esprit en effet, cette parcelle recelait un grand nombre d'avantages. Contrairement à la Bourgogne et au Bordelais, où l'obtention d'un raisin parvenu à pleine maturité représente un défi renouvelé d'année en année, le problème inverse se pose dans la Napa Valley qui pâtit d'un excès de soleil, de chaleur et de sécheresse. Les viticulteurs qui ne maîtrisent pas ces éléments produisent des vins aux arômes de fruits confits, sirupeux à l'excès. L'ombre propice et la brise fraîche de l'après-midi épargnent ces soucis à Herb Lamb et lui permettent de laisser mûrir le fruit aussi longtemps que possible afin de lui donner un équilibre optimal. Ce temps supplémentaire accordé aux grappes protégées des rayons d'un soleil brûlant offre au raisin la possibilité de développer pleinement ses arômes et une saveur subtile. Les Cheng bénéficient également d'un microclimat car deux ouvertures dans les collines qui entourent leur domaine offrent à leurs vignes la fraîcheur bienvenue de l'air marin qui arrive de la baie de San Francisco. Ainsi, dans un cas comme dans l'autre, un élément important de la vinification est constitué par des vendanges tardives pour la région, car les Lamb et les Cheng récoltent le raisin à la mi-octobre.

A l'instar des Cheng, les Lamb se sont attaché la collaboration d'un brillant vigneron, Mike Trujillo, dont ils admiraient les vins. Un hasard du destin a voulu que le potentiel de leur vigne apparaisse pour la première fois sous une étiquette étrangère. Enthousiasmé par la qualité du fruit, Mike Trujillo avait choisi le cabernet sauvignon de leur vignoble comme l'un des éléments essentiels pour la petite production de « Karl Lawrence Cabernet Sauvignon » qui a débuté en 1991. Un second cru a démontré les potentialités des vignes de Herb et Jennifer Lamb, le « Colgin Herb Lamb Vineyards Cabernet Sauvignon » produit par Helen Turley. Au fur et à mesure que ces deux vins gagnaient en reconnaissance et en renommée, les Lamb ont commencé à conserver une partie de la vendange pour leur usage personnel et ont demandé à Mike Trujillo d'embouteiller quelques vins élaborés à partir du raisin qui n'entrait pas dans la confection des Karl Lawrence et des Colgin. Ces vins remarquables n'étaient dotés d'aucune étiquette flamboyante car ils n'ont jamais été commercialisés et leur dégustation demeurait réservée à un cercle restreint de parents et d'amis.

Herb et Jennifer Lamb n'ont pas tardé à s'aviser qu'ils possédaient un véritable trésor aux remarquables potentialités. Le Karl Lawrence de Mike Trujillo et le Colgin Herb Lamb Vineyards Cabernet Sauvignon de Helen Turley avaient prouvé que leur raisin pouvait donner naissance à de grands vins. Aussi, pourquoi ne pas

D^R. GEORGE DERBALIAN

Le D^r George Derbalian, l'un des experts en œnologie des *Lettres du Brassus*, a fondé la société Atherton Wine Imports établie en Californie septentrionale. Il n'est pas seulement devenu l'un des principaux importateurs de grands vins aux États-Unis, mais il a également acquis la renommée parfaitement méritée de figurer parmi les meilleurs connaisseurs en vins du monde. Dans ce numéro, George Derbalian nous fait part de sa découverte des vins Hestan et Stephanie de Stanley et Helen Cheng, produits et élaborés dans la Napa Valley. Qu'il nous soit permis de remercier ici Ed Schneider qui nous a permis de rencontrer Herb et Jennifer Lang ainsi que de déguster leur vin Herb Lamb Vineyards Cabernet Sauvignon.

s'attacher les services de Mike Trujillo, qui connaissait le vignoble et savait mieux que quiconque comment mettre ses atours en valeur. Avec le recul, cette décision audacieuse s'est révélée d'une pertinence absolue. C'est ainsi que le HL Vineyards Cabernet Sauvignon a vu le jour : quatre rangées de ceps, une cinquantaine de caisses tout au plus, pour une production qui a débuté avec le millésime 1997.

Assurément, une telle quantité n'entre même pas dans le cadre de la microproduction, mais plutôt de la nano-production. Cette circonstance a incité Herb et Jennifer Lamb à conserver l'ensemble de la vendange pour leur usage personnel. Le Colgin Herb Lamb Vineyards Cabernet Sauvignon n'existe plus et désormais les quantités de HL Vineyards Cabernet Sauvignon atteignent le volume presque respectable de 250 caisses. Et pour permettre de mieux mesurer cet ordre de grandeur, bornons-nous à signaler que cinq caisses en tout et pour tout sont disponibles pour le Royaume-Uni. Les astucieux amateurs de vins californiens qui sont parvenus à figurer sur la liste des ventes sur Internet peuvent quant à eux prétendre acquérir deux bouteilles par année.

Les vins de Stanley et Helen Cheng ne se limitent plus au vaisseau amiral qui a fondé leur renommée, le Hestan Cabernet Sauvignon, toujours élaboré par Mark Herold dont ils ont découvert l'existence par un pur hasard. Alors qu'ils dînaient dans le célèbre restaurant French Laundry à Yountville, le seul établissement de la Côte ouest détenteur de trois étoiles au Michelin, et avaient indiqué qu'ils souhaitaient déguster « un vin rare et hors du commun », le sommeiler leur a recommandé une bouteille de Merus Cabernet Sauvignon, un vin entièrement inconnu à cette époque. « C'est le meilleur cabernet sauvignon de ma cave », leur avait-il assuré. Le conseil du sommeiler ne recelait qu'un faible risque. En fin de compte, si le breuvage n'était pas à leur goût, ils pourraient toujours commander une autre bouteille. Cependant, ce vin les a ravis au-delà de toutes leurs espérances. Après le dîner, ils se sont lancés sur les traces de Mark Herold qui élevait alors presque littéralement le Merus dans son garage. Il était à la recherche de clients et les Cheng d'un vigneron. Le second risque qu'ils ont pris était nettement plus considérable que celui de choisir une bouteille pour leur repas : ils ont engagé Mark Herold pour élaborer le Hestan, en ne doutant pas qu'il ferait avec leur raisin un vin tout aussi bon que celui qu'il produisait pour son propre compte. Leur premier millésime, le Hestan Cabernet Sauvignon 2002, a fait sensation lors de sa présentation en 2004 et Robert Parker lui a octroyé d'emblée un score de 95 points. Pour mettre cet exploit en perspective, il suffit de préciser que la plupart des meilleurs châteaux de bor-

Stanley Cheng et son épouse Helen.

deaux n'atteignent que rarement ce niveau. Le Hestan y est parvenu du premier coup.

Encouragés par le succès du Hestan, auquel les critiques continuent de décerner des scores mirobolants, les Cheng ont souhaité créer un vin plus souple et plus doux que celui confectionné presque exclusivement à partir de cabernet sauvignon (le Hestan possède un faible pourcentage de petit verdot). Ils se sont donc adressés à Jeff Gaffner qui a tenu sur les fonts baptismaux la ligne des vins Stephanie. Même s'il existe aujourd'hui trois Stephanie, leur porte-étendard demeure l'assemblage de bordeaux, pour lequel leur vigneron mélange l'éventail complet des cépages de bordeaux rouge : cabernet sauvignon, petit verdot, malbec, merlot et cabernet franc. Lui aussi a conquis un statut de vin culte avec des scores fabuleux.

Si les ressemblances entre les deux couples de viticulteurs qui me sont apparues lors de mes visites étaient évidentes – une petite production, un domaine qui n'était pas précédemment dédié à la vigne, le choix de vignerons-œnologues brillants, des vendanges tardives et une liste de clients impatients d'acquérir ne serait-ce qu'une bouteille, il y avait une question sur laquelle leurs opinions divergeaient : était-il nécessaire de soumettre les vins de leur production aux célèbres critiques, et à Robert Parker en

premier lieu ? Les Cheng lui ont accordé libre accès à leur vin alors que les Lamb ont retenu l'option inverse. La décision de Stanley et Helen Cheng a rencontré un succès éclatant et la hauteur remarquable des points décernés par Robert Parker leur assure la vente instantanée de toute leur production. Herb et Jennifer privilégient une approche différente. Ils souhaitent que leurs vins s'harmonisent à leurs goûts personnels et aux inclinations de Mike Trujillo. Jamais ils n'ont tenté de plaire à Robert Parker ou à tout autre critique. Comme les vins Colgin de leur vignoble leur avaient ouvert une voie royale, ils ont eu la bonne fortune de ne pas avoir à se soucier d'une quelconque récompense pour garantir leur succès sur Internet. Précisons ici que les Cheng n'ont jamais non plus élaboré un vin dans l'intention de séduire Robert Parker. Ils se bornent à sourire ironiquement quand nous évoquons les laboratoires d'analyses œnologiques qui se vantent d'être parvenus à reconstituer le palais de Robert Parker et prétendent pouvoir tester l'aptitude d'un vin à satisfaire aux exigences du score suprême en comparant sa composition chimique avec certains parangons qui ont atteint les mythiques cent points. Par bonheur pour les Cheng, l'illustre critique a découvert leurs vins et les a appréciés. Contrairement aux HL des Lamb, les Hestan et les Stephanie sont toujours testés par le maître.

Que vous soyez convaincu ou non du rôle que les critiques ont joué dans le succès de ces vins, il n'en demeure pas moins que la Napa Valley compte désormais des vins cultes dont le rayonnement est appelé à s'étendre au-delà de l'actuelle forteresse du cabernet sauvignon. Au cœur intellectuel de ce mouvement figurent de jeunes vignerons inspirés, prêts à assumer des risques. Ils ne se sentent pas uniquement déliés des règles de la viticulture traditionnelle, mais ont aussi accumulé des expériences dans le monde entier, loin de la France et des États-Unis. Leur dernier défi : procéder à des expériences avec divers cépages tout autour du globe. Rencontreront-ils le succès ? C'est là précisément que réside le risque. Une réalité ne peut cependant être contestée : les nouveaux venus parmi les vignerons de la Napa Valley bénéficient du respect des connaisseurs et ces lilliputiens d'un type inédit méritent toute notre attention.

NOTES DE DÉGUSTATION

HESTAN CABERNET SAUVIGNON 2002

Un vin à la robe d'un rouge profond, vigoureux et concentré. D'une splendide complexité, il offre des vagues intenses de fruits noirs parvenus à maturité, de cerises, de cassis et de mûres. Puissant, d'une belle structure au palais, avec des arômes denses et des tanins mûrs désormais entièrement dissous, il s'achève sur une délicate note de cerise. Un superbe exemple d'un cabernet sauvignon parfaitement maîtrisé.

STEPHANIE BORDEAUX BLEND 2006

Ce vin possède toutes les caractéristiques et la structure d'un grand Saint-Emilion. Les arômes de mûres dominent dans le nez et le palais, soulignés par un accent de chêne vanillé légèrement épicé. Le jeu de contraste entre le fruit et cette saveur relevée confère un caractère exotique à ce vin d'une superbe plénitude. À chaque gorgée, il révèle de nouvelles dimensions.

STEPHANIE CABERNET SAUVIGNON 2006

Superbe bouquet avec des arômes doux de prunes et de chocolat. Riche, profond et mûr. Fruit remarquablement structuré au palais et étonnante précision des saveurs.

STEPHANIE MERLOT 2006

Arômes de fruits noirs et de réglisse. La rondeur du merlot s'exprime par une note presque duveteuse en bouche qui se conclut sur un final épicé. Cet assemblage se compose de 85% de merlot et de 15% de cabernet.

MEYER CABERNET SAUVIGNON 2005

Un cabernet sauvignon franc, accessible et direct. Le nez offre une multitude d'accents de baies noires et rouges, d'anis et d'épices. Superbe concentration en bouche avec des tanins équilibrés et un fini de fruit doux. Le Meyer Cabernet Sauvignon est une troisième ligne produite par les Cheng.

HL HERB LAMB VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2000

Un bouquet aux accents de framboises. Stupéfiante concentration et extraordinaire précision de la saveur, en l'absence de tout élément superflu. Parfait équilibre entre le fruit et le chêne. Tanins parfaitement parvenus à maturité sans aucune trace de sécheresse. Un nouveau sommet dans l'histoire des grands crus de cabernet sauvignon produits dans la Napa Valley.

E II CABERNET SAUVIGNON 2007

Un vin précoce d'une grande richesse et d'une superbe texture, élaboré pour être dégusté jeune. Des saveurs de fruits doux transparaissent sous chacun de ses aspects. Le nez offre des parfums de mûres et de cassis qui s'associent dans le palais à des accents de chocolat et de chêne vanillé. Des tanins parvenus à maturité confèrent au fini quelques notes épicées.

LAMB VINEYARDS ALMOST HOWELL MOUNTAIN 2007

Fruit frais, bien équilibré avec des acides dominés par une saveur de groseilles rouges. Des couches épicées alternent avec des notes de chocolat et de vanille. Déjà prêt à être dégusté. (Remarque : ce vin n'est pas disponible dans le commerce.)

PILOTES DE COMBAT SINGULIER

LE JOURNALISME MODERNE EST EXPOSÉ À UNE TENTATION PRESQUE IRRÉSISTIBLE. COMME NOUS SOMMES TELLEMENT BOMBARDÉS D'INFORMATIONS QUE NOUS POUVONS EXTRAIRE DES MONCEAUX DE MATÉRIEL À LA SEULE POINTE DE NOS DOIGTS, IL DEVIENT PRESQUE IMPOSSIBLE D'ABORDER UN ÉVÉNEMENT SANS PRÉJUGÉ OU, COMME SE PLAIRAIENT À LE DIRE LES HOMMES DE LOI, SANS ÊTRE MINUTIEUSEMENT PRÉPARÉS À EMBRASSER UN ANGLE DE VUE DÉTERMINÉ. LE ROYAUME DE L'INVESTIGATION OBJECTIVE S'EST AINSI RÉDUIT COMME PEAU DE CHAGRIN. DÉSORMAIS, DE RAPIDES COUPS D'ŒIL SUFFISENT À CONFIRMER DES FAITS QUE LE REPORTER S'ENORGUEILLIT DE CONNAÎTRE AU MOMENT DE COMMENCER SON ENQUÊTE (MERCI GOOGLE), EN GUISE DE PRÉLUDE AU MANIEMENT EXPERT DU TRAITEMENT DE TEXTE. EN BREF, LE JOURNALISME SE FONDE AUJOURD'HUI SUR UN FAISCEAU D'IDÉES PRÉCONÇUES.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**

ANCPAIN

PILOTES DE COMBAT SINGULIER

Cependant, que faire lorsque les préjugés se révèlent d'une piètre utilité ? L'expérience et la consultation d'Internet peuvent adopter des formes si conflictuelles que la bonne vieille observation objective demeure une fois encore indispensable. Et la première des six compétitions organisées dans le cadre du Super Trofeo Lamborghini Blancpain n'a pas dérogé à cette règle d'airain.

L'éventail des formes que peut revêtir le sport automobile se singularise par sa grande diversité. À l'une de ses extrémités figurent les rallyes d'amateurs. Si une conduite fougueuse en représente assurément l'un des éléments caractéristiques, le paroxysme de la rivalité réside néanmoins dans la verve démontrée par ces sportifs émérites au moment de détailler de piquantes anecdotes tout en savourant l'apéritif qui marque la fin de l'étape. (À ce propos, le lecteur consultera l'article Found in Translation paru dans le quatrième numéro des *Lettres du Brassus*). Les courses organisées par les clubs occupent un échelon légèrement plus élevé. Ici, les gagnants sont certes couronnés, mais rien ne semble très sérieux, à la notable exception d'éviter toute éraflure sur sa BMW ou sa Porsche bien-aimée. (À cet égard, les 24 Heures de Lemons offrent un contraste divertissant car le règlement de cette course de club stipule que la valeur maximale des véhicules engagés ne peut dépasser le montant de 500 dollars, aussi donnez-vous-en à cœur joie.) Nos trajets quotidiens recèlent donc davantage d'embûches que la classique course de club. L'autre extrémité de l'éventail est occupée par les compétitions qui opposent les profes-

LES YEUX PRÉDISAIENT LE MIEUX LES ÉVÉNEMENTS À VENIR CAR ILS NE RESSEMBLAIENT PAS À CEUX DE CONDUCTEURS ORDINAIRES.

sionnels des équipes d'usine. Là, les antagonismes sont profondément enracinés et la réputation de la marque, rien de moins, est en jeu. L'entreprise devient dès lors grave et elle mobilise des escouades d'ingénieurs et de mécaniciens, sans oublier les pilotes. Sous chacun de ses aspects, la compétition prend pourtant la forme d'un combat singulier. Peu importe le savoir-faire et le zèle de toutes les personnes qui ont conçu, réglé ou entretenu l'automobile avant et pendant la course, c'est le pilote qui est envoyé sur le circuit pour décider du sort de l'équipe et défendre les couleurs de la marque. La victoire repose entre ses mains lorsque, seul, il prend place sur la ligne de départ.

Armé des seules informations publiées sur le site Internet du Super Trofeo, j'ai été envoyé à Adria, en Italie, à la mi-mai pour assister à la première compétition de la série. Le circuit d'Adria est en tout point remarquable pour les fanatiques et les amateurs occasionnels de sport motorisé. D'une part, il se trouve à un jet de pierre du sanctuaire des meilleurs fabricants d'automobiles italiens car les quartiers généraux de Lamborghini et de Ferrari sont situés à moins d'une demi-heure de route. Et, de l'autre, il est tout aussi proche de cette Mecque du tourisme qu'est Venise.

Comme une course extrêmement sérieuse était prévue ce jour-là car le programme d'Adria comprenait des compétitions de la FIA, il n'était pas impensable que le Super Trofeo prenne la forme d'une agréable diversion aux autres événements de la journée, de la même manière qu'un slalom à cheval entre des tonneaux incarne un changement bienvenu à la chevauchée de taureaux lors d'un rodéo. En bref, le circuit d'Adria offrait essentiellement l'assurance que nul piéton, chien ou camion ne vienne perturber le déroulement de la course et le plaisir de la conduite. Un doute subsistait cependant dans mon esprit à imaginer que l'épreuve puisse se transformer en une version légèrement décalée d'un combat singulier.

Le matin de la première course, l'arrivée sur la piste communiquait des signaux contradictoires. La bonne humeur, une formidable camaraderie, des sportifs aguerris qui arboraient des uniformes richement ornés d'un grand nombre de logos ont donné le ton à la photo de groupe des pilotes. Ah, c'est donc un agréable plaisir de conduite qui nous attend. L'impression n'a pas tardé à se nuancer au moment où les membres du groupe se sont dispersés dans leurs zones respectives. Chaque participante du Super Trofeo demeurait dissimulée sous sa propre tente, fixée sur un énorme semi-remorque. Des cohortes de mécaniciens pour veiller au méticuleux entretien de chaque véhicule. Des ordinateurs reliés aux automobiles afin d'extraire des flots de données. Des réglages de dernière minute sur les suspensions. De gigantesques inventaires de pneumatiques, slick et de pluie – Adria venait de connaître deux jours d'intempéries. Sans conteste, il ne s'agissait pas là des préparatifs habituels d'une course de club.

Toutefois, ce sont les yeux qui prédisaient le plus exactement les événements à venir car ils ne ressemblaient pas à ceux des

Peter Kox
Marc A. Hayek
24
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
BLANCPAIN

LES PROTAGONISTES DE CE COMBAT SINGULIER ÉTAIENT TENUS DE PRÉSENTER UN ÉQUIPEMENT UNIFORME ET DE REMETTRE LEUR SORT À L'ENTRAÎNEMENT, L'ADRESSE, LA PRÉPARATION, L'AUDACE ET LA STRATÉGIE.

conducteurs ordinaires. Une fois enfilées les cagoules destinées à protéger les têtes sous les casques, la contenance des pilotes affichait ce regard distant qui témoigne à la fois de l'anticipation et de la concentration, avec cette intensité propre à un guerrier qui se prépare à un combat singulier. Nulle trace de légèreté désinvolte. Nous n'allions pas assister aujourd'hui à un simple slalom à cheval entre trois tonneaux.

Non seulement la journée prendrait la forme d'un combat singulier, mais elle mettrait en scène une joute caractérisée par une pureté et un raffinement extrêmes. L'éthique d'un combat singulier ne laisse aucune place au concept d'égalité. Il convient simplement de substituer une bataille où s'opposent de nombreux adversaires par une lutte entre deux individus, un par camp. Sous sa forme traditionnelle, il existe une certaine élégance à ne pas confier l'issue d'un conflit à une nation entière, ni même à des bataillons entraînés et équipés, mais à laisser reposer sa résolution entre les mains d'un unique représentant. Dans sa version première, un combat singulier requiert uniquement la désignation de deux combattants. Et s'il apparaît que l'un d'entre eux dispose d'une fronde et l'autre d'un fusil-mitrailleur, qu'il en soit donc à la grâce de Dieu !

Cependant, pour le Super Trofeo, ce sont 17 Lamborghini parfaitement identiques qui allaient en découdre, avec seules d'infimes modifications autorisées. Pour le dire en quelques mots, les équipes étaient habilitées à ajuster les suspensions, en les rendant

SOUS CHAQUE TENTE, LES MÉCANICIENS SE PENCHAIENT OU SE GLISSAIENT SOUS LES VOITURES AFIN DE LES RÉGLER MINUTIEUSEMENT POUR LES PROCHAINES COURSES.

plus rigides ici ou plus souples là, afin de les adapter aux préférences et au style de conduite des pilotes, mais guère davantage. Les protagonistes de ce combat singulier étaient également tenus de présenter un équipement uniforme et de remettre leur sort à l'entraînement, l'adresse, la préparation, l'audace et la stratégie. En bref, nous étions en présence d'une variante de sport motorisé conçue avant tout pour opposer les pilotes plutôt que les automobiles.

Adria était également de nature à poser quelques défis hors du commun. En comparaison avec le circuit habituel de course automobile, il n'est pas uniquement extraordinairement court – sa longueur ne dépasse pas 2,7 kilomètres – mais il est ponctué d'une abondance de virages en épingle à cheveux qui exigent d'innombrables adaptations aussi délicates qu'instantanées, sans que le pilote ne distingue immédiatement s'il doit accélérer comme un dément ou freiner comme un forcené. Comme les sportifs confirmés le savent, les compétitions se gagnent et se perdent davantage avec les freins qu'avec les moteurs, en particulier sur un tel tracé. La succession infernale d'accélérations et de freinages sur le circuit, en l'absence de toute véritable ligne droite de nature à offrir quelques instants de répit à vitesse élevée, infligeait un effroyable châtiment aux disques et aux plaquettes de freins.

Trois courses figuraient au programme de la journée, chacune de 26 tours ou de 32 minutes, selon la première de ces deux valeurs dépassée par les concurrents, avec une halte obligatoire au stand

pour changer de pilote sur chaque automobile. Assurément, l'adrénaline a atteint des sommets lors des trois manches. Non seulement les tours de piste étaient plus rapides que n'importe lequel enregistré lors des épreuves d'entraînement et de qualification, mais les quelque trente minutes prévues se sont révélées en fin de compte lourdement surestimées. Les 26 tours de la première course ont été bouclés dans un temps qui n'a pas excédé 19 minutes.

Au fur et à mesure du déroulement de la course, le format tranché de ces trois affrontements distincts a donné naissance à trois personnalités radicalement différentes. A l'image de boxeurs professionnels, les concurrents se sont mutuellement jaugés lors du premier round et, même si les temps se sont notablement contractés par rapport à ceux enregistrés lors des entraînements, une certaine circonspection a dominé la première course. Les dépassements étaient peu fréquents et, comme aucun pilote n'a flirté avec les limites de son automobile, les demi-tours et les sorties de piste ont brillé par leur absence. Cette manche semblait donc parfaitement indiquée pour se familiariser avec les chausse-trappes du tracé en suivant les équipes locales, qui en maîtrisaient toutes les nuances, et les teams d'usine qui, à l'évidence, connaissaient mieux que quiconque les spécificités des automobiles. Aussi, même si la voiture d'usine conduite par Giorgio Sanna, l'un des pilotes professionnels de Lamborghini, a pris la tête dans les premiers tours, elle a été rapidement évincée par l'équipe locale Petri Corse avec les pilotes Fabio Babini et Claudio Rossette, qui ont volé vers une confortable victoire.

L'effet de cette prudence naturelle était ponctué par diverses stratégies. En théorie, chaque équipe se composait d'un pilote professionnel et d'un amateur. Toutefois, quelques exceptions à la règle se sont fait jour car certains teams se reposaient sur un seul pilote – naturellement le professionnel – alors que pour divers autres, ne donnez pas de nom je vous en prie, l'amateur n'en portait guère que le nom car il pouvait s'agir d'un amateur autoproclamé qui n'était autre qu'un ancien professionnel. Dans la première course, nul n'a dérogé au principe selon lequel l'équipe envoie l'amateur, logiquement le plus lent des deux pilotes, en premier sur la grille de départ. Manifestement, cette stratégie a permis d'accroître les avantages et la domination des teams locaux et d'usine. Ainsi, selon le mot d'ordre consistant à suivre le leader, l'équipe locale de Petri Corse, qui courait sur son propre terrain, a ainsi conduit les participants jusqu'à la ligne d'arrivée. D'ailleurs, cette course était particulièrement relaxante à suivre pour les spectateurs. Comme sur tous les circuits où les stands sont disposés de manière contiguë à la grille de départ, une grande part des événements se déroulait hors de vue lorsque l'action se produisait sur des zones éloignées du circuit. Pour les spectateurs perchés sur leurs gradins, la compétition ne présentait, tour après tour, que de minimes changements dans le classement des équipes. Ah, le confort de respecter un ordre de succession préétabli !

À l'issue de cette première manche, si vous vous étiez dirigé vers les tentes du Super Trofeo Village – et qui aurait pu résister au jambon pata negra, au gruyère caramélisé, aux tomates et à la mozzarella sans oublier une profusion de délicieux vins italiens – vous auriez probablement imaginé une réunion amicale de pilotes disposés à suivre l'équipe de tête tout au long de la journée. Cependant, si vous délaissiez le buffet pour vous aventurer dans les garages de toile des équipes, il apparaissait de toute évidence que la partie bonhomme de la compétition touchait à sa fin. Sous chaque tente, les mécaniciens se penchaient ou se glissaient sous les voitures afin de les régler minutieusement pour les prochaines courses. Alors que les pilotes étaient plongés dans leurs ordinateurs

BLANCPAIN
BLANCPAIN

RACING RADIOS
FIA GT CHAMPIONSHIP
2009

SI LE SENS VÉRITABLE D'UNE COURSE RÉSIDE DANS L'ÉGALITÉ DES CHANCES AFIN QUE CHAQUE AUTOMOBILE ET CHAQUE PILOTE POSSÈDENT LES MÊMES OPPORTUNITÉS DE VICTOIRE, LE SUPER TROFEO EN APPORTAIT UNE ÉCLATANTE DÉMONSTRATION.

reliés aux enregistreurs de données fixés dans les cockpits, les mécanos ajustaient les suspensions pour gagner encore en vitesse. L'automobile Blancpain, qui porte le numéro 24, présentait une nervosité excessive dans les virages et tendait à survirer. À partir des données recueillies, les amortisseurs avant ont été rendus légèrement plus fermes pour équilibrer la voiture. Pour chaque équipe, les freins représentaient une question essentielle et, sans exception, tous les concurrents ont reçu un jeu de freins entièrement neufs – plaquettes et disques – sur les quatre roues. Arrêtons-nous un instant pour savourer cette pensée, plus de 2000 euros de freins nouveaux après seulement 30 minutes de course, soit une dépense de 1000 euros par heure, sans le montage. Les pilotes comme les mécaniciens pouvaient désormais laisser libre cours à leur fougue.

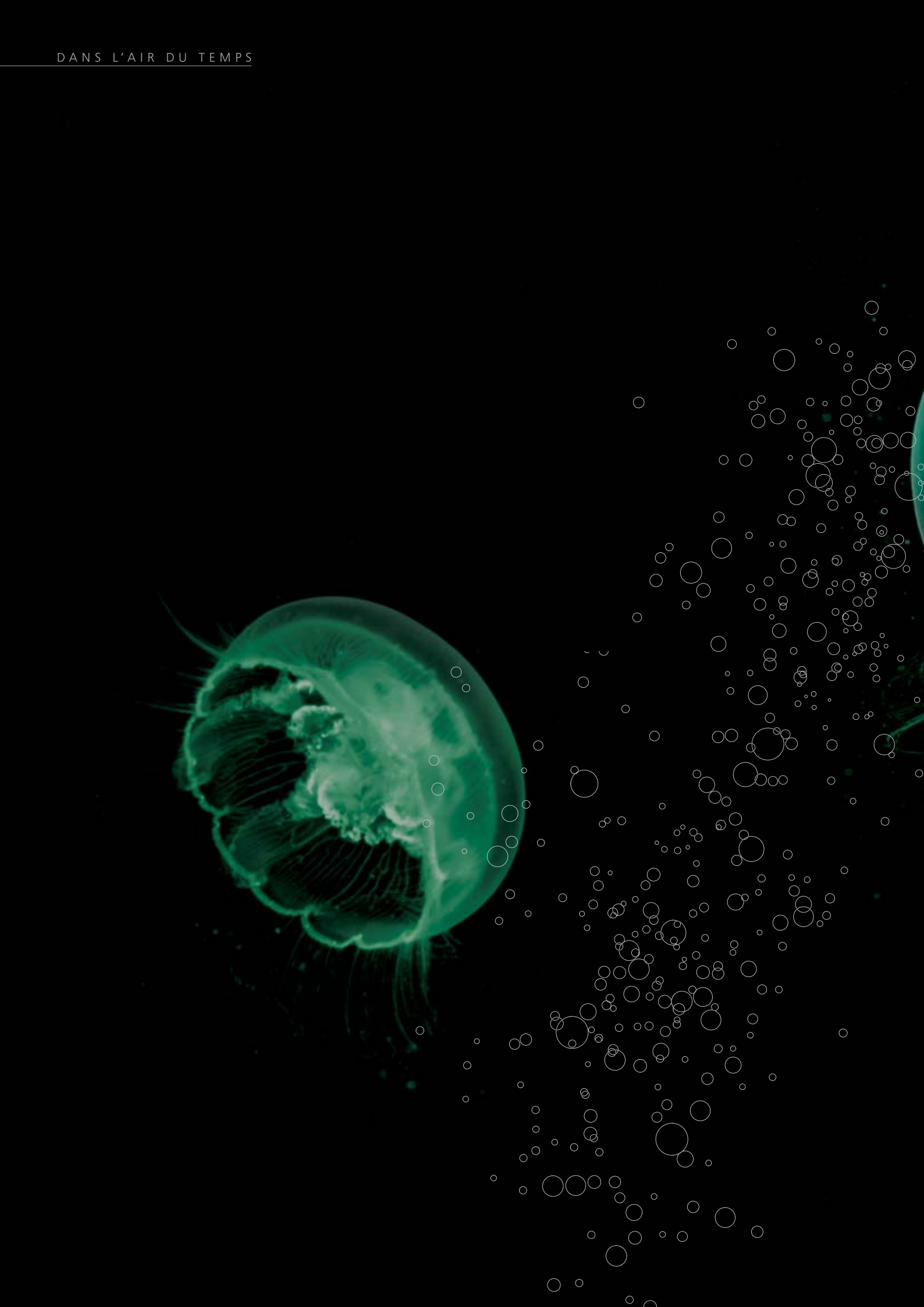
Quelques instants après le départ de la deuxième course, le conservatisme prudent de la première manche – suivre le leader, témoigner de la déférence envers les équipes locales – a subitement disparu. Il s'est évanoui plus vite qu'une crevette géante sur un buffet lors d'une réception, en quelques nanosecondes à peine. Les recommandations aux pilotes qui les mettaient en garde contre tout dépassement avant de franchir la ligne de départ sont parties en fumée au moment où les automobiles, désormais pilotées par les professionnels, se sont élancées sur le circuit. Peter Kox, le pilote professionnel qui compose la moitié de l'équipe Blancpain, a conduit comme un possédé et est parvenu à se hisser de cinq positions dans le classement, en passant de la huitième à la troisième place, avant de céder le volant à Marc A. Hayek, président de Blancpain, qui a jalousement conservé cet avantage et permis à l'équipe Blancpain d'occuper la troisième place du podium à l'arrivée.

Néanmoins, l'agressivité de la deuxième course n'était apparemment qu'une mise en bouche pour le dernier affrontement de la journée. Si la première manche avait dénoté l'élégante courtoisie d'une salle de bal, la deuxième s'était caractérisée par le courage et l'intrépidité de dépassements résolus. Quant à la troisième, elle a également présenté une personnalité propre – les collisions. Dès le premier virage, Marc Hayek s'est retrouvé dans un groupe de cinq voitures. Venue depuis l'arrière, l'une d'entre elles a éperonné l'automobile Blancpain en faisant voler en éclats le rétroviseur par un coup latéral d'une force suffisante pour que Marc Hayek, alors au volant, se retrouve à boitiller pendant plusieurs jours. Une conséquence plus immédiate de cet impact s'est matérialisée par un recul de plusieurs places dans le classement. D'une manière purement temporaire cependant. Après avoir repris le volant, Peter Kox a conduit animé par un formidable esprit de revanche, dévorant les concurrents devant lui et prenant lui-même part à un corps à corps qui s'est soldé par une sortie de piste pour son adversaire. D'ailleurs, la troisième course a été le théâtre de plusieurs événements semblables et les pilotes qui avaient dépassé les limites de leurs automobiles découvraient dans des nuages de poussière les plaisirs recelés par les escapades bucoliques.

Le chaos de la troisième manche a chamboulé l'ordonnancement des spectateurs. Fuyant le confort des stands sur la ligne de départ (et le manque relatif d'action à la fin d'une portion de circuit rectiligne), j'ai adopté une position à l'autre extrémité de la piste, à proximité d'une chicane modérée. Depuis cet endroit qui avait l'avantage d'offrir une vue en contre-plongée, la troisième course apparaissait particulièrement déconcertante. Il est vrai qu'à chaque passage des coureurs, tour après tour, Babini ou Rossette étaient en tête, mais pour les autres concurrents, il semblait qu'une impressionnante mêlée se produisait dès que les pilotes avaient quitté mon champ de vision. L'automobile de Blancpain s'était élancée sur le circuit en troisième position, où était-elle donc passée ? (À l'évidence, je n'avais pas vu la collision et ne pouvais rien en savoir.) Chaque tour se soldait par un nouveau classement. Que faisaient donc les concurrents entre chacune de leurs apparitions ? Si le sens véritable d'une course réside dans une égalité des chances aussi grande que possible afin que chaque automobile et chaque pilote possèdent les mêmes opportunités de victoire, le Super Trofeo en apportait une éclatante démonstration. La compétition ne comptait aucun maillon faible et les petites victoires toujours remises en cause ne cessaient de se succéder au sein du peloton regroupé. Mais n'était-ce pas là l'essence même d'une course ? Lorsque les voitures combattent à armes égales, les différences deviennent aussi ténues qu'inconstantes.

À la fin de la journée, la victoire est revenue à l'équipe Petri Corse avec les pilotes Fabio Babini et Claudio Rossette, qui jouaient dans leur arrière-cour et connaissent tous deux chacune des subtilités du circuit. Leur triomphe était complet car ils ont remporté les trois manches de la compétition. Mais lorsque les équipes se sont retrouvées pour déguster le prosecco dans les tentes du Village, il est soudainement devenu évident que les cinq autres compétitions du Super Trofeo ne seraient pas une simple partie de plaisir. ●

AUTOMOBIL
LAMBOR



PLONGÉE EXTRÊME

ENVIE D'EN DÉCOUDRE ? TENTEZ DONC D'ÉTABLIR LE PALMARÈS DES DIX SPORTS LES PLUS EXTRÊMES. LE SAUT À L'ÉLASTIQUE, LA POURSUITE DES TORNADES, LE VOL LIBRE EN WINGSUIT, LES COMPÉTITIONS DE DESTRUCTION DERBY, LE SNOWBOARD EN S'ÉLANÇANT DEPUIS DES ROCHERS, AUTANT DE DISCIPLINES QUI PEUVENT PRÉTENDRE INTÉGRER LA LISTE.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**

La 500 Fathoms automatique. Une plaque de superluminova placée sous le cadran confère aux chiffres leur luminosité légendaire.

Chacune bénéficie du soutien d'ardents partisans qui, en raison de la nature même de la question, ne manquent pas de s'échauffer en assurant la défense de leur sport de prédilection. Il est toutefois un élément sur lequel les antagonistes parviendront aisément à s'accorder, la constatation que l'intensité requise pour avoir une chance d'occuper l'une de ces places enviées n'a cessé d'augmenter au fil du temps.

La notion d'extrême a également évolué dans le domaine de la plongée. Au moment où Blancpain présentait la Fifty Fathoms originale de 1953, la profondeur de 50 brasses (approximativement 94 mètres) était considérée comme le maximum qu'un être humain pouvait atteindre avec un équipement de plongée. Prenez garde cependant à ne pas reprendre cette affirmation au sein d'un cercle d'aficionados expérimentés. Aujourd'hui, les plongeurs pensent en centaines de mètres — et même

La 500 Fathoms GMT.

les plus intrépides sauteurs à l'élastique ou les hommes-oiseaux aguerris seront contraints de reconnaître que la plongée à de telles profondeurs correspond à la définition même d'un sport extrême.

Il existe désormais des montres conçues pour atteindre de tels abysses, la 500 Fathoms automatique et la 500 Fathoms GMT, toutes deux présentées par Blancpain à l'occasion de Baselworld 2009. Ces garde-temps se singularisent par leur exceptionnelle étanchéité de 1000 mètres ou 100 atm/bar. En outre, les deux montres sont équipées d'un fond de boîtier transparent, une première pour les montres de plongée.

Même si leur design s'inspire clairement de la collection Sport et, plus particulièrement, de leur ancêtre commun la Fifty Fathoms, les deux nouvelles 500 Fathoms

proclament fièrement une identité distincte. Adaptées à leur fonction d'instrument de précision conçu pour un sport de pointe, elles arborent les plus grands boîtiers jamais dessinés par Blancpain, au diamètre de 48 mm, tous deux confectionnés en titane brossé, un matériau qui fait son entrée dans la ligne sportive. Les fins observateurs auront sans doute déjà remarqué sur les deux modèles la protubérance qui apparaît comme une couronne supplémentaire à 10 heures. Il s'agit de la valve de décompression à l'hélium, qui sert à égaliser la pression à l'intérieur du boîtier lorsque les montres sont emportées vers les insondables profondeurs pour lesquelles elles sont conçues.

Les cadrans des deux versions affichent d'audacieuses affirmations esthétiques, inédites au sein de la collection Sport. Le cadran de la 500 Fathoms automatique se caractérise par des index surdimensionnés revêtus de superluminova et une

La 500 Fathoms automatique.

Les photographies sous-marines des Editions Fifty Fathoms 2009 de Blancpain sont en vente sur le site www.fifty-fathoms-edition.com.

construction ingénieuse qui ouvre de nouvelles perspectives de conception. Des index de taille respectable répondent à une simple nécessité sur une montre de plongée extrême afin d'assurer une lisibilité optimale dans la pénombre des fonds marins. La réalisation d'index luminescents aux proportions aussi imposantes a requis cependant une certaine dose d'ingéniosité. En effet, le matériel luminescent est généralement ajouté sur le cadran lors de la dernière étape de sa production sous la forme d'une injection de liquide dans une creusure destinée à luire dans l'obscurité. Dans l'éventail des petites dimensions, il s'agit d'une excellente méthode pour appliquer le matériau. Toutefois, dès que les surfaces s'agrandissent, elle ne donne plus de résultats à la hauteur des exigences car il devient très difficile d'obtenir une surface véritablement plane.

Pour surmonter cette difficulté, Blancpain a résolu de réaliser un disque entier en superluminova et de le recouvrir d'une plaque, en ce cas argentée, dotée d'ouvertures

triangulaires. Cette solution originale n'assure pas uniquement de grandes surfaces luminescentes parfaitement planes, mais confère une indéniable profondeur visuelle au cadran. Un autre élément, plus extrême encore, distingue cette montre de plongée pélagique. Pendant la journée, le matériel luminescent apparaît sous la forme de triangles noirs visibles à travers les ouvertures du disque argenté. Ensemble, les deux couches créent l'effet visuel de sections alternées argentées et noires irradiant depuis le centre. La nuit ou dans les profondeurs marines, une transformation radicale intervient. Le matériel luminescent brille et la couche supérieure argentée apparaît naturellement sombre. De ce fait, la montre présente deux personnalités entièrement différentes en fonction de l'intensité de la lumière.

500 Fathoms Cannes 2009, série limitée.

Le cadran de la version GMT est plus traditionnel car il arbore des chiffres et des index revêtus de superluminova ivoire. Leur surface particulièrement importante accroît la lisibilité des indications. Les mouvements des deux versions de la 500 Fathoms possèdent un remontage automatique, cinq jours de réserve de marche, trois barillets et un balancier à inertie variable muni de vis de réglage en or. Un autre élément les distingue de leurs consœurs de la collection Sport Fifty Fathoms, leur masse oscillante ciselée dans la forme d'une hélice de bateau. Ces deux montres de plongée extrême sont produites dans des éditions limitées à 500 exemplaires chacune pour le monde entier. ○

BASELWORLD 2010 : UN IMPORTANT ANNIVERSAIRE POUR BLANCPAIN

TOUT LE MONDE NE CÉLÈBRE PAS LES ANNIVERSAIRES DE LA MÊME MANIÈRE. SI CERTAINS CHOISISSENT DE TAIRE LE PASSAGE DES ANS ET PRÉTENDENT IMMOBILISER PENDANT DES LUSTRES, VOIRE DES DÉCENNIES LE COURS DU TEMPS, D'AUTRES AU CONTRAIRE AVOUENT VOLONTIERS LEUR ÂGE ET ATTENDENT IMPATIEMMENT, ANNÉE APRÈS ANNÉE, DE RECEVOIR LES FÉLICITATIONS DE LEURS PARENTS ET AMIS.

D'une certaine manière, Blancpain cultive les deux attitudes. Plutôt que de s'attacher aux réalisations du passé, la manufacture préfère tourner son attention vers les montres d'aujourd'hui et les inventions

de demain. En effet, la qualité d'un garde-temps ne trouve pas son explication dans les hauts faits accomplis par de renommés prédécesseurs qui nous ont quittés depuis longtemps et n'ont joué aucun rôle dans sa création, mais dans l'inspiration, l'engagement, le talent et le savoir-faire des horlogers qui lui ont insufflé vie.

Cependant, alors qu'un anniversaire significatif s'approche, pourquoi ne pas marquer son passage par une commémoration symbolique, d'autant plus si le nombre sort vraiment de l'ordinaire. À ce titre, l'année 2010 revêt une signification particulière pour Blancpain car 275 ans se sont exactement écoulés depuis que Jehan-Jacques Blancpain indiqua pour la première fois qu'il exerçait le métier d'horloger, ainsi qu'en attestent les registres de la commune de Villeret. En règle générale, il suffit de présenter un ou deux garde-temps importants pour prendre date lors de Baselworld. En 2010, Blancpain a levé le voile sur un large éventail de nouveautés. 275 années d'existence ne représentent pas une mince prouesse et cette circonstance hors du commun a incité les horlogers de la manufacture à se surpasser.

Cette année, la gamme entière des collections Blancpain s'est enrichie de modèles inédits. Au sommet de la pyramide trônent deux garde-temps d'exception avec un carrousel volant une minute Blancpain. Le premier est une nouvelle grande complication, le Carrousel Répétition Minutes Le Brassus alors que le second porte le nom de Carrousel Saphir car ses platines et ses ponts sont confectionnés dans ce matériau transparent. Dans le respect d'une naturelle prééminence, les projecteurs se sont ensuite tournés vers une collection Villeret entièrement renouvelée, avec en point de mire une complication emblématique de Blancpain, le calendrier complet de phase de lune, proposé pour la première fois dans une exécution avec un cadran émaillé grand feu. Les deux lignes L-evolution et Sport se sont également étoffées de réalisations remarquables, à l'instar de la L-evolution Semainier à 8 jours de réserve de marche et d'un chronographe à phase de lune dans la collection Fifty Fathoms.

Afin de rendre justice à ce riche assortiment de nouveaux garde-temps, les *Lettres du Brassus* publieront un numéro spécial pour la fin de l'année. •

L'ÉVENTAIL TOUJOURS PLUS LARGE DES BOUTIQUES BLANCPAIN

Il n'y a pas si longtemps, la liste des boutiques Blancpain se lovait élégamment dans une ligne ou deux au bas des annonces publiées par la marque. Cette ligne s'est transformée en un paragraphe à part entière au fur et à mesure que leur nombre s'est élevé à 25 : Abu Dhabi, Bahreïn, Cannes, Dubaï (2), Genève, Hong Kong (2), Iekaterinbourg, Macao, Madrid, Moscou, Mumbai, Munich, New York, Paris, Pékin (3), Shanghai (2), Singapour, Tokyo, Taipei et Zurich.
Les ouvertures les plus récentes ont eu lieu à Moscou, Bahreïn et à Shanghai (2). La boutique de Paris, qui était située à la rue de la Paix, vient de s'établir à quelques centaines de pas de son emplacement précédent, dans un environnement plus exclusif encore, sur la place Vendôme. •

UN NOUVEAU LIEN ENTRE BLANCPAIN ET LE SPORT MOTORISÉ

Pendant deux saisons, Blancpain était le principal sponsor, avec Lamborghini, de la série de courses organisées sous l'égide du Super Trofeo. En 2010, les liens entre la marque horlogère et le sport motorisé ont acquis une dimension nouvelle car la FIA, la Fédération Internationale de l'Automobile, a nommé Blancpain Chronométreur Officiel du Championnat du monde GT1. Lors de ces épreuves, douze équipes et 24 automobiles de six constructeurs se mesureront sur dix des plus célèbres circuits internationaux. La compétition peut véritablement arborer à bon droit le titre de « mondiale » car elle se tiendra sur non moins de quatre continents. Et, non contents de pouvoir suivre les retransmissions des épreuves sur de nombreuses chaînes de télévision, les aficionados de sport automobile auront également la possibilité d'assister au déroulement des courses sur le site Internet de l'organisation www.gt1world.com. •

Lettres DU BRASSUS

Éditeur
Blancpain SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus
Suisse
Tél. : +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Responsable de projet
Christel Räber Beccia

Rédaction en chef
Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

Auteurs
Michel Jeannot
Jeffrey S. Kingston

Adaptation française
Jean Pierre Ammon

Conception, graphisme, design, réalisation
a+, Bâle, Suisse
www. aplus-net.com

Direction artistique
Gregorio Caruso

Photolithographie et Impression
Swissprinters Lausanne SA
Suisse

Photographies
Frédéric Aranda
Blancpain
Jeffrey S. Kingston
Oliver Nanzig
Douglas Perrine
Norbert Probst

Imprimé en juin 2010

JB 1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Collection L-evolution
(réf. 8866-3630-53B)

275e anniversaire

www.blancpain.com

BOUTIQUES BLANCPAIN ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAÏ · EKATERINBURG · GENÈVE · HONG KONG · MACAO · MADRID · MANAMA
MOSCOU · MUMBAI · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SHANGHAI · SINGAPOUR · TAIPEI · TOKYO · ZURICH